

Jaskier

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **3.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.5 L** wody do zacierania do **66.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (32.8%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (32.8%)	60 %	3
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (16.4%)	82 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (6.6%)	60 %	3
Ziarno	Viking enzymatyczny	0.5 kg (8.2%)	76 %	7
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.2 kg (3.3%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Rody hodowlane	100 g	3 dni	7.5 %
Gotowanie	Zula	10 g	60 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	20 g	0 min	8.3 %
Whirlpool	Zula	70 g	15 min	8.3 %
Na zimno	Książęcy	100 g	4 dni	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	Lallemand
------------------------------------	-----	-------	------	-----------