

Koktajl transatlantycki

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **28**
- SRM **6.9**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter | 5 kg (86.2%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Amber Malt | 0.3 kg (5.2%) | 75 % | 43 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt | 0.1 kg (1.7%) | 72 % | 150 |
| Ziarno | Simpsons - Golden Naked Oats | 0.4 kg (6.9%) | 73 % | 20 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Willamette | 50 g | 60 min | 5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Fuggles | 25 g | 5 min | 4.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings | 25 g | 5 min | 5.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cashmere | 50 g | 0 min | 8.8 % |