

Kolejne zwykłe piwo

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **65**
- SRM **3.7**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (31.3%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (31.3%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (37.5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	25 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Cascade	35 g	20 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	0 min	7.1 %
Whirlpool	Cascade	20 g	20 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik voss	Ale	Gęstwa	100 ml	---