

Lart

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **44**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **20 min**
- Temp **69 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (52.6%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Caramunich® typ I | 0.45 kg (7.9%) | 73 % | 80 |
| Ziarno | Castlemalting - Cara Clair | 0.25 kg (4.4%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 0.5 kg (8.8%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.5 kg (8.8%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1 kg (17.5%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 23 g | 60 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 10 g | 15 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 10 g | 15 min | 6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 20 g | 5 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 10 g | 1 min | 9.5 % |

| | | | | |
|----------|----------|------|-------|--------|
| Na zimno | Amarillo | 34 g | 1 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Simcoe | 17 g | 1 dni | 13.2 % |