

## Made in Poland

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **48**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (88.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (7.1%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (4.4%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	30 min	11 %
Gotowanie	Puławski	30 g	15 min	6 %
Gotowanie	Cascade PL	25 g	10 min	5.2 %
Gotowanie	Oktawia	15 g	10 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	25 g	5 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	15 g	5 min	7.8 %
Na zimno	Cascade PL	50 g	3 dni	5.2 %
Na zimno	Chinook PL	30 g	3 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	11 g	---