

Masz poczęstuj się

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **20**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 3 kg (52.2%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Cara-Pils/Dextrine | 0.5 kg (8.7%) | 72 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (8.7%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.75 kg (13%) | 85 % | 3 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 1 kg (17.4%) | 76.1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 15 g | 60 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 15 g | 5 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 15 g | 0 min | 12 % |
| Whirlpool | Mosaic | 35 g | 0 min | 10 % |
| Whirlpool | Citra | 20 g | 0 min | 12 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | Mosaic | 50 g | 3 dni | 10 % |

| | | | | |
|-----------|------------------------|------|-------|--------|
| Whirlpool | Columbus/Tomahawk/Zeus | 25 g | 0 min | 15.5 % |
| Na zimno | Centennial | 25 g | 1 dni | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|---------|--------|--------------|
| US 05 | Ale | Kultury | 1000 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------------------|--------|-------------------|--------|
| Przyprawa | Skórka pomarańczy curacao | 20 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | Sok wyciskany z pomarańczy | 2000 g | Fermentacja cicha | 5 dni |