

Masz to w Polsce?

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **48**
- SRM **9.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **1.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1.6 L** wody do zacierania do **69.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **24.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Enzymatyczny Viking	0.1 kg (2.7%)	--- %	7
Ziarno	Red Ale Viking	0.25 kg (6.7%)	--- %	70
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (90.7%)	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	45 min	11 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	10 min	11 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Trawa cytrynowa	10 g	Gotowanie	5 min