

Mgiełka

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **92 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3.1 kg (59.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Viking Golden ale | 0.4 kg (7.7%) | 80 % | 14 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (9.6%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Żytni Viking Mzłt | 0.3 kg (5.8%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 0.21 kg (4%) | 61 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (9.6%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Viking Malt Enzymatyczny | 0.2 kg (3.8%) | 82 % | 7 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g | 30 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Amarillo | 25 g | 15 min | 10.1 % |
| Gotowanie | Amarillo | 25 g | 5 min | 10.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 25 g | 1 min | 10.1 % |

| | | | | |
|--|----------|------|-------|--------|
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 25 g | 1 min | 11.8 % |
| Na zimno | Mosaic | 25 g | 3 dni | 11.8 % |
| Talus CryoHops 25g odpowiada 50g peletu | | | | |
| Na zimno | Amarillo | 25 g | 2 dni | 10.1 % |
| Mosaic CryoHops 25g odpowiada 50g peletu | | | | |
| Na zimno | Mosaic | 50 g | 2 dni | 11.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-----|--------|-------|----------------|
| Eitrhein - kveik | Ale | Gęstwa | 70 ml | Kveik Yeastery |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Kwas fosforowy | 2 g | Zacieranie | 90 min |
| Czynnik do wody | Chlorek wapnia | 5 g | Zacieranie | 90 min |