

Mgiełka

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **61**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **92 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**
- Temp **54 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **59.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (56.6%)	82 %	3
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (9.4%)	82 %	5
Ziarno	Żytni	0.3 kg (5.7%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.4%)	60 %	3
Ziarno	Słód owsiany Viking Malt	0.5 kg (9.4%)	6 %	---
Ziarno	Viking Golden ale	0.5 kg (9.4%)	80 %	14

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Galaxy	40 g	15 min	14.5 %
Gotowanie	Galaxy	40 g	5 min	14.5 %
Na zimno	Galaxy	20 g	3 dni	14.5 %
Na zimno	Eclipse - AUS	25 g	3 dni	17.5 %
Na zimno	Summit	25 g	3 dni	15.5 %

Na zimno	Chinook PL	50 g	2 dni	10 %
Na zimno	Eclipse - AUS	25 g	2 dni	17.5 %
Na zimno	Summit	25 g	2 dni	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M66 Hophead	Ale	Gęstwa	100 ml	Mangrove Jack's