

Microphone Check

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **74**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (80.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.5%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.8%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Citra/Amarillo	17 g	60 min	12 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Huell Melon	35 g	5 min	7.5 %
Whirlpool	Lemon drop	100 g	60 min	4.6 %
Na zimno	Kazbek	100 g	7 dni	4.6 %
Na zimno	Kazbek	100 g	1 dni	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	1000 ml	Wyeast Labs

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- 1. Citra+Amarillo na wysładzanie.
 - 2. Hop stand 70C/60 min
 - 3. Chmiel po 3 dniach fermentacji - na kolejnych 7 dni. Potem w ostatni dzień reszta.
- 5 maj 2017, 11:46*