

Morska bryza

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **66**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **37 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.8 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (54.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (21.6%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (10.8%)	81 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (2.7%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (10.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tomahawk	50 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Centennial	50 g	20 min	9.7 %
Whirlpool	Cascade	50 g	---	6.9 %
Whirlpool	Spalter select	100 g	---	4.7 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	9.8 g	3 dni	9.8 %

Drożdże

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