

Na otwarcie MŚ 2018

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **51**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 4 kg (58%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Pilzneński | 1.3 kg (18.8%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 0.7 kg (10.1%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Carabelge | 0.5 kg (7.2%) | 80 % | 30 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.4 kg (5.8%) | 80 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 25 g | 60 min | 14.4 % |
| Gotowanie | Chinook | 15 g | 30 min | 11.1 % |
| Gotowanie | Azacca | 15 g | 15 min | 11.8 % |
| Gotowanie | Amarillo | 15 g | 15 min | 9.3 % |
| Na zimno | Azacca | 15 g | 8 dni | 11.8 % |
| Na zimno | Lublin (Lubelski) | 25 g | 8 dni | 3.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentum Mobile |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 10 min |