

na szerokich wodach

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **55**
- SRM **13.1**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (76.3%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.6 kg (9.2%)	78 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (4.6%)	75 %	59
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (2.3%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (7.6%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	60 min	7 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	5 min	4.5 %
Gotowanie	Challenger	50 g	1 min	7 %