

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 % |