

Nazwa tymczasowa

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **40**
- SRM **4.6**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **44 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **46.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **55.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39 L**
- Całkowita objętość zacieru **52 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **29.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **55.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (38.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	5 kg (38.5%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (11.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki żytnie	1.5 kg (11.5%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Perle	20 g	60 min	7 %
Gotowanie	Amarillo	40 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	10 min	10 %
Gotowanie	Perle	40 g	10 min	7 %
Na zimno	Amarillo	60 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	60 g	7 dni	10 %
Na zimno	Perle	40 g	7 dni	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Kveik	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile
Jeszcze nie wiem ile gęstwy				