

n°1

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **44**
- SRM **8.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **2.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **6.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.25 kg (13.5%)	79 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (81.1%)	80 %	5
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.1 kg (5.4%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	40 min	15.5 %
Gotowanie	Palisade	5 g	40 min	7.5 %
Gotowanie	Cascade PL	5 g	40 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	0 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Palisade	5 g	0 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	5 g	0 min	5.2 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	3 dni	15.5 %
Na zimno	Palisade	5 g	3 dni	7.5 %
Na zimno	Cascade PL	5 g	3 dni	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis