

ne

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **31**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **37.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **24.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **41.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (79.5%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.8 kg (9.1%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.7%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (5.7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	45.94 g	30 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	43.75 g	10 min	12 %
citra 45 g + mosaic 45 g jako zamienniki dla 90-100 g falconers flight				
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	43.75 g	10 min	10 %
Na zimno	Cascade	87.5 g	8 dni	6 %
Na zimno	Vic Secret	87.5 g	8 dni	16.3 %
Na zimno	Lemon drop	87.5 g	8 dni	4.6 %
Na zimno	Equinox	43.75 g	8 dni	13.1 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	765.63 ml	Fermentis
starter 150ml w celu rehydratacji drożdzy				
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Gęstwa	765.63 ml	Fermentum Mobile
1000ml starter z FM55				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	15.31 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	6.13 g	Zacieranie	---