

ne

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **31**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.7 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.94 kg (80.1%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.44 kg (8.9%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.27 kg (5.5%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.27 kg (5.5%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	26.25 g	30 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	10 min	12 %
citra 45 g + mosaic 45 g jako zamienniki dla 90-100 g falconers flight				
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	10 min	10 %
Na zimno	Cascade	50 g	8 dni	6 %
Na zimno	Vic Secret	50 g	8 dni	16.3 %
Na zimno	Lemon drop	50 g	8 dni	4.6 %
Na zimno	Equinox	25 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	437.5 ml	Fermentis
starter 150ml w celu rehydratacji drożdzy				
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Gęstwa	437.5 ml	Fermentum Mobile
1000ml starter z FM55				

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	8.75 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	3.5 g	Zacieranie	---