

## #next

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **42**
- SRM **7.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt       | 5 kg (71.4%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Viking Pilsner malt        | 1 kg (14.3%)  | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Karmelowy 50 - Viking Malt | 0.5 kg (7.1%) | 79 %       | 50  |
| Ziarno | Viking Melanoidynowy       | 0.5 kg (7.1%) | 75 %       | 60  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Chinook | 30 g  | 50 min | 13 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook | 20 g  | 10 min | 13 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Zombie  | 50 g  | 1 min  | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa                          | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Lallemand - LalBrew Voss Kveik | Ale | Suche | 11 g  | Lallemand    |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa     | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|------------|-----------|-------|-----------|-------|
| Klarowanie | Whirlfloc | 1 g   | Gotowanie | 5 min |