

## Nordic England

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **45**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

### Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.7 L** wody do zacierania do **79.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (51.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (25.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne/jeczmiennie	0.5 kg (12.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (10.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mosaic	50 g	15 min	10 %
Whirlpool	Equinox	50 g	15 min	13.1 %
Na zimno	Mosaic	30 g	1 dni	10 %
Na zimno	Equinox	30 g	1 dni	13.1 %
Na zimno	Mosaic	30 g	1 dni	10 %
Na zimno	Equinox	30 g	1 dni	13.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	100 ml	FM