

Nostalgia

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **69**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (100%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	15 g	20 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	20 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	5 min	8.5 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	13 %
Na zimno	Amarillo	20 g	5 dni	8.5 %
Na zimno	Mosaic	20 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis