

Nowoangielskie

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **14**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.36 kg (58.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.05 kg (18.4%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (8.8%)	83 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (14%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	10 min	15.8 %
Gotowanie	Ekuanot	15 g	5 min	16.1 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	1 min	15.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	0 min	15.8 %
Whirlpool	Ekuanot	45 g	0 min	16.1 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	10 dni	15.5 %
Na zimno	Galaxy	50 g	10 dni	15 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	3 dni	15.5 %

Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %
----------	--------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	30 ml	Wyeast Labs