

number one

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **89**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **75C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

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

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	45 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	45 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Mosaic	60 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	przecier z mango	2000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	przecier z cytryny	500 g	Fermentacja cicha	7 dni

Klarowanie	Whirlfloc	10 g	Gotowanie	15 min
------------	-----------	------	-----------	--------