

Obcy kościół

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **61**
- SRM **5**
- 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 **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.3 kg (68%)	80 %	7
Ziarno	Oats, Flaked	0.9 kg (14.2%)	80 %	2
Ziarno	Oats, Malted	0.9 kg (14.2%)	80 %	2
Cukier	cukier	0.22 kg (3.5%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Columbus/Tomahawk/Zeus	21 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	57 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	42 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	28 g	5 min	15.5 %
Whirlpool	Citra	50 g	20 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	20 min	10 %
Whirlpool	Centennial	35 g	20 min	10.5 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	28 g	20 min	15.5 %
Na zimno	Chinook	42 g	5 dni	13 %
Na zimno	Centennial	42 g	5 dni	10.5 %

Na zimno	Citra	42 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	42 g	5 dni	10 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	28 g	5 dni	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	1000 ml	Wyeast Labs