

Pan IPAni podejście ostatnie

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **41**
- SRM **4.4**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale Viking | 3 kg (48.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny Viking | 2.5 kg (40.3%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.7 kg (11.3%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 50 g | 30 min | 11.2 % |
| Na zimno | Amarillo | 100 g | 7 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Mosaic | 100 g | 7 dni | 10 % |
| Na zimno | Equanot | 50 g | 7 dni | 12.5 % |
| Na zimno | Zula | 100 g | 7 dni | 10.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---|-----|-------|-------|--------------|
| Lallemand - LalBrew American East Coast - New England | Ale | Suche | 11 g | Lallemand |