

Pipa

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **38**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **55 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.9 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6.5 kg (87.8%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (5.4%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (6.8%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 40 g | 60 min | 12.5 % |
| Gotowanie | Cascade PL | 100 g | 0 min | 5.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-------|--------|--------|-----------------|
| Kveik SKARE | Lager | Gęstwa | 100 ml | 2 łyżki stolowe |