Piwko na MŚ

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **49**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg *(60.6%)*	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg *(12.1%)*	83 %	5
Ziarno	Viking Caramel	2 kg *(24.2%)*	77 %	8
Ziarno	Diastatic Castle Malting	0.25 kg *(3%)*	--- %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Talus	25 g	10 min	14 %
Whirlpool	Strata	25 g	30 min	13.6 %
Na zimno	Strata	25 g	7 dni	13.6 %
Na zimno	TAlus	25 g	7 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	22 g	Lallemand

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.