

Próba 1

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.7 kg (88.1%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (11.9%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	5 g	30 min	13.3 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	25 min	11.8 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	20 min	13.3 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	15 min	11.8 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	5 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	5 min	13.3 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	0 min	11.8 %
Gotowanie	Centennial	10 g	60 min	9.7 %
Na zimno	Centennial	40 g	4 dni	9.7 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	11.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.8 g	Fermentis