

ride the lightning

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **43**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | fawsett - Maris Otter | 2.3 kg (56.1%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Fawcett-Pszeniczny | 1 kg (24.4%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (9.8%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Płatki orkiszowe | 0.4 kg (9.8%) | 60 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 5 g | 60 min | 13.2 % |
| Whirlpool | El Dorado | 10 g | 30 min | 11.6 % |
| Whirlpool | Chinook | 10 g | 30 min | 13 % |
| Whirlpool | Amarillo | 15 g | 30 min | 9.5 % |
| Whirlpool | Simcoe | 15 g | 30 min | 13.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-33 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |