

Słodko, Gładko i Soczyście

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **11**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **80C**
- Wyszadzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4.5 kg (69.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (15.4%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (7.7%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (7.7%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------|----------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Nectaron | 10 g | 80 min | 9.9 % |
| Whirlpool | Nectaron | 40 g | 0 min | 9.9 % |
| 80°C 30min | | | | |
| Whirlpool | Sabro | 25 g | 0 min | 15 % |
| 80°C 30min | | | | |
| Whirlpool | Amarillo | 25 g | 0 min | 9.5 % |
| 80°C 30min | | | | |
| Na zimno | Amarillo | 25 g | 12 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Sabro | 25 g | 12 dni | 15 % |

| | | | | |
|-------------------------|-----------|------|-------|-------|
| Dodany 3 dnia burzliwej | | | | |
| Na zimno | El Dorado | 50 g | 3 dni | 15 % |
| Na zimno | Nectaron | 50 g | 3 dni | 9.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---|-----|---------|-------|--------------|
| Lallemand - LalBrew American East Coast - New England | Ale | Kultury | 200 g | Lallemand |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|-----------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Whirlfloc | 2 g | Gotowanie | 10 min |