

Światowid

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **30**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **54 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **64.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **43.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **58.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **43.4 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **37 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **64.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (64.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	3 kg (19.4%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (6.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (3.2%)	85 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (6.5%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12 %
Whirlpool	Citra	85 g	30 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	30 min	10 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	10 %
Na zimno	Galaxy	100 g	3 dni	15 %
Na zimno	Simcoe	100 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Enigma (AUS)	100 g	3 dni	17.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	33 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Siarczan wapniowy	2 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Siarczan wapniowy	10 g	Zacieranie	---