

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 | --- |