

test

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **16**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Wystadź używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (70%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (30%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	sabro	13 g	60 min	11 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	125 g	0 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	150 g	3 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lalemand new england	Ale	Suche	11 g	---