

Warka 29.12.2020

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **52**
- SRM **9.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **37 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (72.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (4.5%)	70 %	299
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (22.7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	60 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	20 g	5 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	5 min	11.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis