

## WC

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **57**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Wystadzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (76.9%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (15.4%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.7%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Chinook	0 g	70 min	12.8 %
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	12.8 %
Gotowanie	Citra	15 g	20 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	20 min	9.8 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	20 min	12.2 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	5 min	9.8 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	5 min	12.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	0 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	0 min	9.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	0 min	12.2 %

Whirlpool	Citra	20 g	0 min	13.1 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	0 min	9.8 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	12.2 %
Na zimno	Citra	35 g	2 dni	13.1 %
Na zimno	Amarillo	35 g	2 dni	9.8 %
Na zimno	Mosaic	35 g	2 dni	12.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis