

Weź tą EP'kę

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **40**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (44.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.5 kg (33.3%)	83 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (11.1%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (11.1%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	30 min	11.8 %
Whirlpool	Citra	15 g	15 min	14.2 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	15 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Galaxy	15 g	15 min	15.8 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	14.2 %
Na zimno	Rakau (NZ)	30 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Galaxy	30 g	3 dni	15.8 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	14.2 %
Na zimno	Rakau (NZ)	30 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Galaxy	30 g	3 dni	15.8 %

Na zimno	Mosaic	10 g	3 dni	11.8 %
----------	--------	------	-------	--------

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- 1st dry hop @ high krausen
2nd dry hop @ 3 days before bottling
7 mar 2018, 20:15