

## What's that again?

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **69**
- SRM **6.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **72C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **-1.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (75%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Viking Munich Malt   | 0.4 kg (10%) | 78 %       | 18  |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.4 kg (10%) | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Viking Wheat Malt    | 0.2 kg (5%)  | 83 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 15 g  | 60 min | 12.4 %     |
| Whirlpool | Citra  | 70 g  | 10 min | 12.9 %     |
| Na zimno  | Citra  | 70 g  | 3 dni  | 12.9 %     |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium  |
|-------|-----|--------|--------|---------------|
| Vinje | Ale | Gęstwa | 200 ml | Too far north |