

## 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**
- Wyladuj 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