

## WWW

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **47**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (60.3%)	80 %	5
Ziarno	Rice, Flaked	1 kg (17.2%)	70 %	2
Ziarno	Bestmalz Red X	0.5 kg (8.6%)	79 %	30
Ziarno	Barley, Flaked	0.8 kg (13.8%)	70 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Pacific Gem	10 g	60 min	15.3 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	50 min	17.2 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	10 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	30 g	0 min	17.2 %
Whirlpool	Pacific Gem	10 g	30 min	15.3 %
Na zimno	orbit	50 g	3 dni	9.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	mango	1500 g	Fermentacja cicha	7 dni