

XII

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **60**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **20.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (69.4%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.9%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (6.9%)	79 %	45
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (2.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	10 min	6 %
Whirlpool	Cascade	80 g	30 min	6 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	30 min	9.5 %
Na zimno	Mosaic	100 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	1500 ml	FM