

Żonka

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **56**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **37 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.6 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (38.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (12.8%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (12.8%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.1%)	60 %	3
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (12.8%)	83 %	5
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.4 kg (5.1%)	76.1 %	0
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (12.8%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	50 g	5 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	50 g	5 min	11 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	100 g	15 min	11 %
Whirlpool	Nectarón	50 g	15 min	10.5 %
Na zimno	Nectarón	50 g	4 dni	10.5 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	4 dni	11 %

Na zimno	Nectaron	100 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	3 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
YSEX02	Ale	Płynne	1000 ml	Yeastsidelabs