

1 Owocowa IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **22**
- SRM **7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Best Pale Ale	2.5 kg (36.8%)	79 %	5
Ziarno	Pilzneński	2 kg (29.4%)	81 %	3.5
Ziarno	Best Munich Malt Dark	2 kg (29.4%)	79 %	25
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	7 g	50 min	15.8 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	30 min	15.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic na chłodzenie po chłodnicy	40 g	1 min	10.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	Lallemand