

100 IBU Ipa 21BLG

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **117**
- SRM **9.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- 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 **26.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	6 kg (69%)	80 %	8
Ziarno	Monachijski	1.7 kg (19.5%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (9.2%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (2.3%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	40 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	40 g	20 min	6 %
Gotowanie	Eureka!	30 g	10 min	18 %
Gotowanie	Sorachi Ace	40 g	10 min	10 %
Whirlpool	Amarillo	35 g	20 min	9.5 %
Whirlpool	Centennial	40 g	20 min	10.5 %
Whirlpool	Eureka!	30 g	20 min	18 %
Na zimno	Ekuanot	70 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Centennial	40 g	3 dni	10.5 %