

2015 IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **70**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Wyszładzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.25 kg (33.3%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	30 g	60 min	10.4 %
Gotowanie	Cascade	30 g	10 min	6.9 %
Whirlpool	Cascade	50 g	30 min	6.9 %
Whirlpool	Citra	50 g	30 min	11.8 %
Na zimno	Simcoe	25 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	11.8 %
Na zimno	Centennial	50 g	3 dni	10.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis