

27#IPA14

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **56**
- SRM **13.1**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **3.4 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **2.6 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **24.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Pale	3.9 kg (83.9%)	78 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.75 kg (16.1%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	hallertauer taurus	12 g	15 min	14 %
Gotowanie	hallertauer taurus	13 g	60 min	14 %
Gotowanie	hallertauer taurus	25 g	35 min	14 %
Na zimno	lunga	200 g	5 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Ale Y514	Ale	Suche	12 g	Mauribrew