

3# Summit Single Hop IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **41**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **65 min**
- Temp **10 C**, Czas **77 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **8.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **77 min** w **10C**
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **60C**
- Wysładzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.6 kg (100%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	20 g	55 min	14.1 %
Gotowanie	Summit	30 g	5 min	14.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Summit	40 g	1 min	14.1 %
Na zimno	Summit	90 g	3 dni	14.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis