

30# IPA 14blg

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **58**
- SRM **6.8**
- Styl **American 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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **59.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (40.4%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2.5 kg (45.9%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.35 kg (6.4%)	75 %	30
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (7.3%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - BRY-97	Ale	Suche	11 g	Danstar