

31#IPA14

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **50**
- SRM **9.9**
- 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 **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **58 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **63.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **58C**
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.4 kg (43.6%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2.7 kg (49.1%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (7.3%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	lublin	40 g	0 min	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Ialbrew nottingham	Ale	Suche	11 g	Lallemand