

#38 India Pale Ale BA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **60**
- SRM **16.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (62.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.9 kg (18.8%)	81 %	6
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (8.3%)	70 %	2
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (4.2%)	70 %	1000
Ziarno	Acid Malt	0.3 kg (6.3%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	60 g	10 min	10 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	100 g	4 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	cukier kandyzowany	250 g	Fermentacja burzliwa	5 dni
Dodatek smakowy	płatki dębowe francuskie	50 g	Fermentacja cicha	14 dni