

3HOIPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **42**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (82%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (11.5%)	85 %	4
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.3 kg (4.9%)	78 %	20
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (1.6%)	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	11.8 %
Gotowanie	Centennial	10 g	15 min	9.7 %
Gotowanie	Cenntenial	5 g	5 min	9.7 %
Gotowanie	Citra	5 g	5 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	5 min	11.8 %
Na zimno	Mosaic	20 g	5 dni	11.8 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	13.5 %

Na zimno	Centennial	20 g	5 dni	9.7 %
----------	------------	------	-------	-------

Drożdże

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