

A ipa

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **70**
- SRM **6.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	2.2 kg (38.6%)	80 %	8
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	2.8 kg (49.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.5%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	15 g	50 min	15 %
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	10 min	10 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Sabro	20 g	4 dni	15 %
Na zimno	Amarillo	20 g	4 dni	9.5 %

Na zimno	Mosaic	20 g	4 dni	10 %
----------	--------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	50 ml	Fermentis