

BAIB ipa (4 galony)

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **76**
- SRM **4**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **69.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Wyśladzaj używając **1.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.9 kg (85.3%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (5.9%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (8.8%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	35 min	10 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	35 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis