

biedipa

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **83**
- SRM **3.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (62.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (31.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (6.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	10.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Strata	25 g	5 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	5 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	5 min	12.8 %
Whirlpool	Strata	25 g	20 min	15.5 %
Whirlpool	Citra	25 g	20 min	12.5 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	20 min	12.8 %
Na zimno	Strata	50 g	3 dni	15.5 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
kveik hornindal	Ale	Płynne	100 ml	omega yeast