

BIPA 124

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **64**
- SRM **29**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.375 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **70.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.6 kg (58.3%)	80 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (11.2%)	75 %	45
Ziarno	Żytni	0.48 kg (10.8%)	85 %	8
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (11.2%)	70 %	3
Ziarno	Special B Castle	0.13 kg (2.9%)	70 %	350
Ziarno	Weyermann - Carafo III Special	0.25 kg (5.6%)	35 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	magnat	24 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Sabro	50 g	5 min	15 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	15.5 %