

bipa

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **70**
- SRM **33.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.5 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Wyśladzaj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (73.2%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12.2%)	60 %	3
Ziarno	Carapils Malt	0.2 kg (4.9%)	74 %	3
Ziarno	Carafa III	0.4 kg (9.8%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	10 min	13 %
Na zimno	Centennial	50 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WAX LHC	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WHIRFLOC	0 g	Gotowanie	5 min

Inne	ODZYWKA	0 g	Gotowanie	0 min
Czynnik do wody	KREDA	6 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	ŁUSKA	0 g	Zacieranie	0 min