

Calypso IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **35**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **120 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.7 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.5 kg (83.1%)	80 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (11.1%)	85 %	3.6
Ziarno	Monachijski	0.53 kg (5.9%)	80 %	15

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	30 g	20 min	12.8 %
Gotowanie	Calypso	50 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	0 min	12 %
Na zimno	Calypso	50 g	0 dni	10 %
Hop Tea - przed butelkowaniem				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12.46 g	Fermentis