

Digital ipa

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **33**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **39 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **46 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **56.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **65 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **40.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **56.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	4.5 kg (54.9%)	81 %	4
Ziarno	Vienna Malt	3.2 kg (39%)	78 %	8
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.5 kg (6.1%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	100 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	100 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	protofloc	5 g	Gotowanie	15 min
Inne	nutrient blend	3 g	Gotowanie	15 min