

Fruit IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **51**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner eko malt	2.35 kg (35.5%)	79 %	4
Ziarno	Viking Karmel 30	0.42 kg (6.3%)	75 %	30
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (45.3%)	82 %	4
Ziarno	Viking Monach I	0.45 kg (6.8%)	78 %	18
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	16.8 %
Gotowanie	Galaxy	30 g	10 min	13.3 %
Whirlpool	Centennial	25 g	0 min	9.7 %
Na zimno	Mosaic	8 g	3 dni	10 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	12.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	400 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Mango pulpa	0.85 g	Fermentacja cicha	10 dni
Inne	Ananas świeży	1.2 g	Fermentacja cicha	10 dni