

GRUDNIOWA IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **25**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **66 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **72.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **44.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **62.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **80 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **44.6 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **80C**
- Wyladuj używając **45.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **72.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	12 kg (67.2%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (5.6%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (11.2%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.35 kg (2%)	80 %	6
Ziarno	weyermann - CARAAROMA	0.5 kg (2.8%)	70 %	---
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (11.2%)	85 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	40 min	10 %
Gotowanie	Marynka	30 g	30 min	10 %
Gotowanie	Marynka	30 g	20 min	10 %
Whirlpool	Chinook	30 g	10 min	13 %

Na zimno	Citra	60 g	5 dni	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	60 g	1 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	44 g	Fermentis