

h a i p a

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **18**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	3 kg (30%)	80.5 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (30%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2 kg (20%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (20%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	sabro	5 g	0 min	14.8 %
Aromat (koniec gotowania)	mosaic, sabro, citra	30 g	0 min	12 %
Whirlpool	mosaic, sabro, citra	60 g	30 min	12 %
hopstand 80stC				
Na zimno	mosaic, sabro, citra	60 g	7 dni	12 %
burzliwa				
Na zimno	mosaic, sabro, citra	90 g	2 dni	12 %
Na zimno	mosaic, sabro, citra	60 g	4 dni	12 %