

ipa

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **46**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (41.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (33.3%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (16.7%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	50 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	24 g	15 min	12 %
Na zimno	Bramling	20 g	2 dni	6 %
Na zimno	Epic	30 g	2 dni	5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11.5 g	Danstar