

IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **89**
- SRM **6.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (61.5%)	80 %	7
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1 kg (15.4%)	81 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.4%)	85 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.5 kg (7.7%)	75 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	20 min	13.2 %
Whirlpool	Chinook	30 g	30 min	13 %
Whirlpool	Citra	20 g	30 min	12 %
Na zimno	Citra	80 g	7 dni	12 %
Na zimno	Chinook	70 g	7 dni	13 %
Na zimno	Galaxy	50 g	7 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

US-5	Ale	Suche	11.5 g	---
------	-----	-------	--------	-----