

IPA 21

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **76**
- SRM **4.8**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.7 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.5 L** wody do zacierania do **76.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Wyszładzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (73.2%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Malted	1.2 kg (14.6%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	1 kg (12.2%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	25 g	15 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	10 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	10 min	6 %
Whirlpool	Citra	50 g	20 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

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

Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	100 ml	Omega
---------------	-----	--------	--------	-------