

Ipa

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **49**
- SRM **7.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6.5 kg (68.4%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (10.5%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (10.5%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.7 kg (7.4%)	75 %	30
Ziarno	Cookie	0.3 kg (3.2%)	70 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	50 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Cascade	50 g	40 min	6.4 %
Na zimno	Southern Passion RPA	100 g	2 dni	12.9 %