

IPA

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **64**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27.5 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (54.5%)	80 %	6
Ziarno	Viking Golden Ale	2 kg (36.4%)	80 %	12
Ziarno	Viking Malt CaraBody	0.5 kg (9.1%)	80 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	5 g	60 min	14 %
Gotowanie	Ekuanot	10 g	10 min	14 %
Whirlpool	Ekuanot	35 g	80 min	14 %
Dodane po wyłączeniu gazu, podczas rozpoczęciem chłodzenia.				
Na zimno	Ekuanot	50 g	7 dni	14 %
Chmienie na zimno po około 2 tygodniach (po zlanu na fermentację cichą).				
Gotowanie	El Dorado	5 g	60 min	13 %
Gotowanie	El Dorado	10 g	10 min	13 %
Whirlpool	El Dorado	35 g	80 min	13 %
Dodane po wyłączeniu gazu, podczas rozpoczęciem chłodzenia.				
Na zimno	El Dorado	50 g	7 dni	13 %
Chmienie na zimno po około 2 tygodniach (po zlanu na fermentację cichą).				

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- -Eukanot, smaki tropikalne, mango, papaja. -El Dorado, smak cytrusowy, suchych grejpfrutów.
Alternatywnie:-Columbus, grejpfrut, można dodać chmieli tropikalnych (zmiękczą gorzyczkę) -Centenial, kwiatowy, cytrusowy, lemon zest.

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

20 kwi 2022, 20:27