

IPA 30

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **70**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.8 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Wyszładzaj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (66.7%)	82 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (16.7%)	80 %	2
Ziarno	Rye Malt	0.5 kg (8.3%)	63 %	10
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (8.3%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	25 g	60 min	9.8 %
Gotowanie	Citra	25 g	60 min	13.4 %
Gotowanie	Magnat	25 g	10 min	9.8 %
Gotowanie	Citra	25 g	10 min	13.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	50 ml	Omega

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	sencha earl grey	50 g	Fermentacja cicha	3 dni