

IPA

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **33**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **67 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **66.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **67 min** w **60C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyludź używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.6 kg (36.1%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (48.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	0.45 kg (6.3%)	78 %	18
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.35 kg (4.9%)	60 %	3
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.3 kg (4.2%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	7.4 %
Gotowanie	Chinook	20 g	15 min	12.1 %
Gotowanie	Citra	35 g	5 min	12 %
Gotowanie	Citra	40 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---