

Ipa#4

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **37**
- SRM **3.9**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (54.5%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.2%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Rye Malt	0.5 kg (9.1%)	80 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (18.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	6.7 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	20 min	6.2 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	10 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	40 g	0 min	9.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S 04	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy	40 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	10 min