

IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **76**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (75.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.36 kg (9.1%)	80 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.6 kg (15.2%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	12 g	60 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	6 g	30 min	15 %
Gotowanie	Citra	6 g	30 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	12 g	10 min	15 %
Gotowanie	Citra	12 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	18 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	18 g	5 min	12 %
Na zimno	Galaxy	18 g	5 dni	15 %
Na zimno	Citra	18 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	13.2 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	3.6 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	mech irlandzki	12 g	Gotowanie	60 min