

IPA 61

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **68**
- SRM **7.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (69%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (13.8%)	79 %	16
Dodatek	Płatki pszeniczne	1 kg (13.8%)	85 %	3
Ziarno	zakwaszający	0.15 kg (2.1%)	--- %	---
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.4%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	100 g	15 min	4.8 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	15 min	10 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	100 g	5 dni	4.8 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile