

Ipa

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **80**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **39 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **57 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (22.2%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (44.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	2 kg (22.2%)	78 %	18
Ziarno	Caramel pils	1 kg (11.1%)	--- %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka!	60 g	60 min	18 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	15 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	40 g	5 min	18 %
Na zimno	Target	50 g	7 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove	Ale	Gęstwa	1000 ml	---