IPA #8

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **29**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **622.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **507.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **652.5 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **5 min**
- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **81 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **507.5 L** wody do zacierania do **55.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **81C**
- Wysładzaj używając **260.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **622.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	70 kg *(48.3%)*	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	40 kg *(27.6%)*	85 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	30 kg *(20.7%)*	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	5 kg *(3.4%)*	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	2500 g	10 min	12.2 %
Whirlpool	Azacca	1000 g	10 min	12 %

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.