

Ipa

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **91**
- SRM **9.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **79 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **79C**
- Wsładzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (54.8%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.3 kg (4.1%)	79 %	130
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (20.5%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (20.5%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	70 g	90 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4 %
Gotowanie	Citra	50 g	10 min	12 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	50 g	7 dni	4 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12 %