

IPA Adrian

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **63**
- SRM **10.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **71 C**, Czas **5 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneńsk	5 kg (75.8%)	--- %	4
Ziarno	Weyermann pszenoczny jasn	1 kg (15.2%)	--- %	6
Ziarno	Caramunich	0.4 kg (6.1%)	71.7 %	90
Ziarno	Weyermann - Carared	0.2 kg (3%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	55 min	13 %
Gotowanie	zeus	25 g	15 min	15 %
Gotowanie	centenial	20 g	10 min	9.4 %
Gotowanie	simcoe	20 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	cascade	20 g	1 min	6.8 %
Whirlpool	yellow sub	10 g	---	6.4 %
Na zimno	yellow sub	40 g	---	6.4 %
Na zimno	centenial	30 g	---	9.4 %
Na zimno	cascade	20 g	---	6.8 %

Na zimno	simcoe	30 g	---	13.2 %
Whirlpool	Cascade	10 g	0 min	6.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	50 g	---