

IPA BUNKIER

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **42**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **75.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **58.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **78.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **58.7 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **36.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **75.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	9.5 kg (48.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	8.5 kg (43.4%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (5.1%)	83 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	0.5 kg (2.6%)	78 %	18
Ziarno	Caraaroma	0.075 kg (0.4%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	75 g	50 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade	75 g	50 min	6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	10 min	5.1 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Cascade	100 g	7 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	60 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Liście limonki	75 g	Fermentacja cicha	7 dni