

IPA chmiel z CDA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **29**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadź używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (87.7%)	81 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.2 kg (3.5%)	61 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	chmiele z cda	300 g	Gotowanie	60 min