

IPA letnia

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **45**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **66 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **70.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **80.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **60 L**
- Całkowita objętość zacieru **80 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **60 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **40.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **80.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	13 kg (65%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	5 kg (25%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (5%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carared	1 kg (5%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	120 g	60 min	12.7 %