

IPA Mocno Chmielona

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU ---
- SRM **9.6**
- 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 brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (91.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (8.3%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Lublin (Lubelski)	50 g	60 min	4 %
Zacieranie	Sybilla	50 g	30 min	3.5 %
Zacieranie	Marynka	50 g	15 min	10 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	50 g	7 dni	4 %
Na zimno	Sybilla	50 g	7 dni	3.5 %
Na zimno	Marynka	50 g	7 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------