

IPA na lato

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **82**
- SRM **1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (62.5%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (25%)	--- %	---
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (12.5%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	70 g	60 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	15 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	5 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	0 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	0 min	10 %
Na zimno	Simcoe	30 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	5 dni	10 %

Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	--------	-----------