

IPA plus Warjacje

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **37**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **66 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **68.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **78.4 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 **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **60 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **38.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **78.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	14.5 kg (72.5%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	4 kg (20%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (7.5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	140 g	10 min	10.3 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	200 g	30 min	9.1 %