

IPA sripa

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **59**
- SRM **7.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **21.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.2 kg (88.9%)	85 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (3.1%)	70 %	30
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.15 kg (1.9%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Palisade	50 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Ekuanot	25 g	40 min	16.1 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	10 min	6 %
Gotowanie	Centennial	25 g	15 min	10.1 %
Na zimno	Centennial	25 g	7 dni	10.1 %
Na zimno	Amarillo	25 g	7 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis