

IPA SZYSZKA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **146**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **75.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **60 L**
- Całkowita objętość zacieru **80 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **60 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **35.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **75.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	14 kg (70%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	6 kg (30%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	180 g	45 min	12 %
Gotowanie	Citra	75 g	30 min	12 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	90 g	30 min	11 %
Gotowanie	Mosaic	90 g	30 min	10 %
Gotowanie	Citra	45 g	10 min	12 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	45 g	10 min	11 %
Gotowanie	Mosaic	45 g	10 min	10 %
Gotowanie	Citra	45 g	0 min	12 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	45 g	0 min	11 %
Gotowanie	Mosaic	45 g	0 min	10 %