

IPA tee

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **42**
- SRM **4.4**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (47.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (37.7%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.4%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (5.7%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau magnum	20 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	Oktawia	15 g	15 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	20 g	5 min	6.2 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	25 g	5 min	11 %
Na zimno	Mosaic	40 g	2 dni	11 %
Na zimno	Herbata	80 g	2 dni	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	400 ml	Safale