

Ipa test v2

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **88**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **91 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **67 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Wyladuj używając **24 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (77.5%)	80 %	4.5
Ziarno	Pilzneński	1 kg (15.5%)	81 %	4
Ziarno	Carabelge	0.2 kg (3.1%)	80 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (3.9%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	46 g	60 min	12.1 %
Gotowanie	Citra	35 g	15 min	11 %
Gotowanie	Cascade	35 g	10 min	8.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	36 g	40 min	8.1 %
Na zimno	Cascade	60 g	7 dni	8.1 %
Na zimno	Citra	60 g	7 dni	11 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis