

IPA-Warka testowa (nowy kociołek)

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **41**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **34.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **21.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **41.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (49.5%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (19.8%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.3 kg (3%)	74 %	3
Ziarno	carabody	0.5 kg (5%)	74 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	2 kg (19.8%)	61 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Zula	10 g	50 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	30 g	10 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	20 g	5 min	17.4 %
Whirlpool	Galaxy	30 g	0 min	17.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile
---------------------------	-----	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	1000 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	12 min