

ipa18

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **90**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **70.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **23.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Weyermann	4 kg (48.2%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny Weyermann	2.4 kg (28.9%)	85 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (6%)	70 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (4.8%)	85 %	3
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (4.8%)	78.3 %	4
Ziarno	Carahell	0 kg	77 %	26
Cukier	cukier	0.2 kg (2.4%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	70 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	30 g	40 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	50 g	1 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	1 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	0 min	10 %

80st 20min				
Whirlpool	Galaxy	50 g	0 min	15 %
Na zimno	Mosaic	150 g	3 dni	10 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	150 g	3 dni	15 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %

Drożdże

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