

IPKA 16

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **86**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7 L** wody do zacierania do **79C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2 kg (62.5%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1 kg (31.3%)	85 %	5
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.2 kg (6.3%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	17 g	65 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	6 g	20 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	8 g	20 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis