

IPka

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **71**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.9 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Wyladuj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5.6 kg (83.2%)	85 %	7
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.95 kg (14.1%)	80 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.18 kg (2.7%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	falconers flight	45 g	55 min	11.3 %
Gotowanie	falconers flight	40 g	30 min	11.3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	22 g	5 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	falconers flight	30 g	0 min	11.3 %
Na zimno	falconers flight	120 g	9 dni	11.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis