

IPkA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **70**
- SRM **3.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **24.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep©Lager	2 kg (29%)	81 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (29%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (29%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.8%)	85 %	3
Ziarno	3 Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.2%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	halertau ariana	30 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	epic	30 g	60 min	3.7 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	30 min	12.9 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	12.3 %
Gotowanie	Cascade	30 g	15 min	6.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	trawa cytrynowa	50 g	Gotowanie	55 min