

Ipka west

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **40**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	5 kg (100%)	78 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	0 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	45 min	8 %
Whirlpool	Citra	25 g	45 min	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis