

IPULEŃKA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **39**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (24%)	79 %	6
Ziarno	Pilzneński	4 kg (64%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (4%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	28 g	5 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade	28 g	5 min	6 %
Gotowanie	Chinook	28 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	28 g	0 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	28 g	0 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	28 g	0 min	13 %
Na zimno	Cascade	28 g	2 dni	6 %
Na zimno	Centennial	56 g	2 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Gęstwa	250 ml	Wyeast Labs