

Kawowa IPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **66**
- SRM **6.2**
- 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 **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (76.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (23.1%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	25 g	60 min	15 %
Gotowanie	Sorachi Ace	5 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	14.2 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	5 g	20 min	7.1 %
Gotowanie	Falconers Flight	5 g	20 min	11.3 %
Gotowanie	Sorachi Ace	5 g	20 min	12.8 %
Gotowanie	Cascade	5 g	10 min	7.1 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	5 g	10 min	14.2 %
Gotowanie	Falconers Flight	5 g	10 min	11.3 %

Gotowanie	Sorachi Ace	5 g	10 min	12.8 %
-----------	-------------	-----	--------	--------