

LAST IPA 2017

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **79**
- SRM **11.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wyśladzaj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	bruntal pilzneński klepiskowy	5 kg (64%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (25.6%)	81 %	6
Ziarno	cara-crystal Brewferm	0.42 kg (5.4%)	80 %	120
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.175 kg (2.2%)	79 %	16
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.215 kg (2.8%)	78 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	25 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	25 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	30 g	15 min	6 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	15 min	11.7 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	0 min	11.7 %
Whirlpool	Citra	25 g	0 min	13.5 %
Whirlpool	Cascade	30 g	0 min	6 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M54 California Lager	Lager	Suche	10 g	Mangrove Jack's