

Midwest IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **57**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **65 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.4 kg (75%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (12.5%)	60 %	3
Ziarno	Wheat, Flaked	0.4 kg (12.5%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	40 g	45 min	7.7 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	1 min	7.7 %
Whirlpool	Motueka	60 g	1 min	5.6 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	7 dni	11 %
Na zimno	Sabro	50 g	7 dni	14 %
Na zimno	Galaxy	30 g	7 dni	17.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	120 ml	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	100 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy	2 g	Zacieranie	15 min
2ml/12l wody do wysładzania				
Czynnik do wody	Kwas askorbinowy	2 g	Butelkowanie	---