

My IPA

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **48**
- SRM **7.5**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (59.2%)	75 %	5
Ziarno	Słód Pilzneński	1 kg (11.8%)	75 %	3.5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.45 kg (5.3%)	75 %	50
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (5.9%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (11.8%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (5.9%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Suche	69 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	5 g	Zacieranie	---