

New wave IPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **33**
- SRM **9.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (28.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.4%)	85 %	4
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.5 kg (9.4%)	70 %	160
Ziarno	Żytni	0.5 kg (9.4%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.4%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.8 kg (34%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	13.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Palisade	15 g	20 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Palisade	15 g	5 min	7.6 %
Na zimno	Palisade	20 g	5 dni	7.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile