

nzipa

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **56**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.8 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **45 min**
- Temp **67 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.4 L** wody do zacierania do **66.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **60C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **67C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1 kg (40.8%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (40.8%)	85 %	7
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.45 kg (18.4%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Nectarón	10 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	5 min	11 %
Gotowanie	Nectarón	10 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	3 dni	11 %
Na zimno	Nectarón	30 g	3 dni	10.5 %
Whirlpool	Nectarón	10 g	0 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	10 g	0 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	50 ml	Fermentis