

nzipa

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **59**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (100%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	ctz	15 g	60 min	15 %
Gotowanie	belma	5 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Citra	30 g	20 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	20 g	20 min	4.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	30 g	5 min	4.1 %
Gotowanie	belma	20 g	5 min	12.8 %
Whirlpool	Citra	15 g	0 min	12.4 %
Whirlpool	belma	25 g	0 min	12.8 %
Whirlpool	WAI-ITI	15 g	0 min	4.1 %
Na zimno	Citra	25 g	5 dni	12.4 %
Na zimno	belma	50 g	5 dni	12.8 %

Na zimno	WAI-ITI	35 g	5 dni	4.1 %
----------	---------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis