

Pierwsza mętna ipa

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **35**
- SRM **3.8**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (44.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (26.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (21.2%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.5%)	78 %	4
Cukier	Laktoza	0.25 kg (4.4%)	100 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mix usa	50 g	3 min	10 %
Whirlpool	Mix usa	150 g	5 min	1 %
Na zimno	Mix USA	200 g	2 dni	3 %
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %