

SYCYLIJSKA IPA

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **23**
- SRM **3.7**
- Styl **Fruit Beer**

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 **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (16.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (16.7%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lemon drop	40 g	30 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	40 g	5 min	4.6 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %
Na zimno	Lemon drop	50 g	4 dni	4.6 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gęstwa po truskawkowe	Ale	Gęstwa	800 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Sok z cytryny	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni
-----------------	---------------	--------	-------------------	-------