

Wariancja IPA 1

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **55**
- SRM **11.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Viking Malt	5 kg (86.2%)	80 %	7
Ziarno	Karmelowy żytni Viking Malt	0.5 kg (8.6%)	75 %	150
Ziarno	Bursztynowy Strzegom	0.3 kg (5.2%)	70 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	9.8 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	3.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	5 g	0 min	9.8 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	13.1 %
Na zimno	Mosaic	10 g	4 dni	13.2 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowski	3.5 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Moczyć 10 min w 25ml wody				