

Wiosenna IPA 21-3-21

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **47**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **37.8 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **49.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **46 L**
- Całkowita objętość zacieru **57.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **46 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **49.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (43.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (26.1%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (8.7%)	83 %	5
Ziarno	Viking Vienna Malt	1 kg (8.7%)	79 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1.5 kg (13%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Zula	30 g	60 min	8.3 %
Gotowanie	Izabella	40 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	Sybilla	100 g	15 min	3.5 %
Na zimno	Izabella	60 g	6 dni	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis