

ZIPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **12 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **75 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **75C**
- Wyladuj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (86.2%)	79 %	6
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.3 kg (5.2%)	75 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.6%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Green Bullet	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	Vic Secret (AUS)	20 g	15 min	16.1 %
Gotowanie	Vic Secret (AUS)	15 g	5 min	16.1 %
Whirlpool	Pacifica (NZ)	25 g	50 min	4.8 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	25 g	5 dni	4.8 %

Drożdże

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