

#20 IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **32**
- SRM **6.7**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **79 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **79C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter pale ale	2 kg (33.3%)	83 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (33.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (33.3%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5 g	60 min	4 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	40 min	5.9 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	20 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-04	Ale	Suche	11 g	safale