

27#IPA14

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **56**
- SRM **13.1**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **3.4 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **2.6 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **24.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Liquid Extract (LME) - Pale | 3.9 kg (83.9%) | 78 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.75 kg (16.1%) | 75 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | hallertauer taurus | 12 g | 15 min | 14 % |
| Gotowanie | hallertauer taurus | 13 g | 60 min | 14 % |
| Gotowanie | hallertauer taurus | 25 g | 35 min | 14 % |
| Na zimno | lunga | 200 g | 5 dni | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Mauribrew Ale Y514 | Ale | Suche | 12 g | Mauribrew |