

#3 IPA z bloków.

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **63**
- SRM **5.2**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Crisp Best Ale	5 kg (76.9%)	82 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (7.7%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	35 g	60 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	30 g	5 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski	30 g	5 min	4.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Herkules	10 g	5 min	17 %
Na zimno	Zula	135 g	7 dni	8.3 %
Na zimno	Herkules	30 g	7 dni	17 %

Na zimno	Oktawia	30 g	7 dni	7.1 %
----------	---------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	5 min