

#38 India Pale Ale BA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **60**
- SRM **16.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 3 kg (62.5%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.9 kg (18.8%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Rice, Flaked | 0.4 kg (8.3%) | 70 % | 2 |
| Ziarno | Strzegom pszenica prażona | 0.2 kg (4.2%) | 70 % | 1000 |
| Ziarno | Acid Malt | 0.3 kg (6.3%) | 58.7 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 30 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Mosaic | 60 g | 10 min | 10 % |
| Na zimno | Nelson Sauvín | 100 g | 4 dni | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------------------|-------|----------------------|--------|
| Inne | cukier kandyzowany | 250 g | Fermentacja burzliwa | 5 dni |
| Dodatek smakowy | płatki dębowe francuskie | 50 g | Fermentacja cicha | 14 dni |