

3x IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **30**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **37 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **30.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4.5 kg (43.7%)	81 %	5
Dodatek	Pszenica niesłodowana	3 kg (29.1%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.8 kg (27.2%)	85 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	55 g	60 min	10 %