

#4_21_60_30_0_IPKaBIAB

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **53**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.2 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **1.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	2.5 kg (53.2%)	80 %	8
Ziarno	Castle Malting - Pilsneński 6-rzędowy	1.2 kg (25.5%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.55 kg (11.7%)	80 %	6
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.45 kg (9.6%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	15 g	60 min	6 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	10.3 %
Gotowanie	Cascade	35 g	30 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	1 min	10.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	35 g	1 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloc	1 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	gips	4 g	Gotowanie	60 min