

4. Waimea IPA Single Hop

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **65**
- SRM **9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.22 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.5 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **57C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (28.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (42.9%)	79 %	6
Ziarno	Słód Pszeniczny	1 kg (14.3%)	85 %	4
Ziarno	Słód Monachijski	0.7 kg (10%)	80 %	25
Ziarno	Słód melanoidynowy	0.3 kg (4.3%)	75 %	70

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	30 g	60 min	17.4 %
Gotowanie	Waimea	25 g	15 min	17.4 %
Whirlpool	Waimea	25 g	---	17.4 %
Na zimno	Waimea	70 g	6 dni	17.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's
--------------------------------------	-----	-------	------	-----------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	6 g	Gotowanie	15 min