

#45 IPA

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **37**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.3 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **81.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słodownia Strzegom - wędzony bukiem	0.1 kg (2.4%)	79 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt (zakwaszający)	0.05 kg (1.2%)	80 %	6
Ziarno	Malteurop - Pale Ale	4 kg (96.4%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	25 g	1 min	10 %
Gotowanie	Warrior	10 g	60 min	15.9 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	30 min	14.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 - Zielone wzgórze	Ale	Kultury	200 g	---