6-IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **33**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Wysładzaj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg *(57.1%)*	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	2 kg *(28.6%)*	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg *(14.3%)*	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	30 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Centennial	10 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Gotowanie	Centennial	10 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Gotowanie	Centennial	10 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	70 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Mosaic	80 g	5 dni	10 %
Na zimno	Cascade PL	20 g	5 dni	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	180 ml	Fermentis

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.