

#9 siedźIPAcz

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **54**
- SRM **9.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 64C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 76C**
- Wyszadzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BEST Pale Ale (BESTMALZ)	2 kg (34.5%)	82.8 %	12
Ziarno	Maris Otter (Crisp)	2 kg (34.5%)	82.5 %	13
Ziarno	BEST Munich (BESTMALZ)	1 kg (17.2%)	82.8 %	39
Ziarno	BEST Wheat Malt (BESTMALZ)	0.6 kg (10.3%)	83.5 %	11
Ziarno	BEST Acidulated (BESTMALZ)	0.2 kg (3.4%)	78 %	15

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	lunga	15 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade	25 g	5 min	5.5 %
Gotowanie	lunga	20 g	5 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	25 g	15 min	12.5 %
Na zimno	Azacca	25 g	10 dni	12.5 %
Na zimno	Cascade	25 g	7 dni	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale American	Ale	Suche	11 g	DCL/Fermentis