

Alternatywna IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **61**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **52.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **52.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.5 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **30.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **52.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	10 kg (66.7%)	80.5 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2.5 kg (16.7%)	80.5 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	2.5 kg (16.7%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	10 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	100 g	10 min	14 %
Whirlpool	Azacca	100 g	15 min	14 %
Whirlpool	Galaxy	100 g	15 min	15 %
Na zimno	Azacca	200 g	2 dni	14 %
Na zimno	Galaxy	100 g	2 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	100 ml	Lallemand