

Amundsen Ink & Dagger IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **58**
- SRM **2.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 6.5 kg (100%) | 80.5 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 50 g | 60 min | 11.9 % |
| Gotowanie | Cltra | 6 g | 10 min | 13 % |
| Gotowanie | Simcoe | 6 g | 10 min | 13.3 % |
| Gotowanie | Mosaic | 6 g | 10 min | 10 % |
| Whirlpool | Cltra | 25 g | 20 min | 13 % |
| Whirlpool | Simcoe | 50 g | 20 min | 13.3 % |
| Whirlpool | Mosaic | 25 g | 20 min | 10 % |
| Na zimno | Cltra | 75 g | 7 dni | 13 % |
| Na zimno | Simcoe | 75 g | 7 dni | 13.3 % |
| Na zimno | Mosaic | 37 g | 7 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | safale |