

Around the World IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **68**
- SRM **7.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (74.1%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny Jasny	1 kg (14.8%)	85 %	4
Ziarno	Pszeniczny Crystal I	0.25 kg (3.7%)	75 %	125
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (7.4%)	82 %	3.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pioneer	15 g	50 min	9.5 %
Gotowanie	Southern Dawn	15 g	50 min	13.5 %
Gotowanie	Oktawia	15 g	30 min	7.8 %
Gotowanie	Vic Secret	15 g	30 min	15.6 %
Gotowanie	Mouteka	15 g	20 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Belma	15 g	10 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	15 g	10 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	15 g	0 min	7.8 %

Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	15 g	0 min	12.5 %
Na zimno	Motueka	20 g	5 dni	8 %
Na zimno	Belma	20 g	5 dni	9.4 %
Na zimno	Sorachi Ace	20 g	5 dni	12.5 %
Na zimno	Oktawia	20 g	1 dni	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis