

Asian IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **40**
- SRM **4.3**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Rice, Flaked	1 kg (16.7%)	70 %	2
Ziarno	Strzegom Pilznieński	3 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (33.3%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	15 g	15 min	13 %
Whirlpool	Sorachi Ace	15 g	20 min	12.5 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	20 min	9.5 %
Whirlpool	Sorachi Ace	15 g	0 min	12.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Zest z pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min

Przyprawa	Trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	5 min
-----------	-----------------	------	-----------	-------