

BiAB ipa na pilzneńskim

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **111**
- SRM **3.6**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26 L** wody do zacierania do **69.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (100%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	100 g	35 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale