

BIAB ipa on pilsner malt

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **90**
- SRM **13.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **69.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **2.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 2.5 kg (83.3%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.5 kg (16.7%) | 75 % | 200 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 25 g | 40 min | 12.9 % |
| Na zimno | equinox | 25 g | 3 dni | 3.5 % |
| Gotowanie | Tradition | 30 g | 40 min | 5.5 % |
| Gotowanie | lunga | 25 g | 10 min | 12.9 % |

Drożdże

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