

biedipa

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **83**
- SRM **3.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 63C**
- Przetrzyj zacier **1 min w 76C**
- Wyszładzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2 kg (62.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (31.3%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.2 kg (6.3%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 5 g | 60 min | 10.9 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Strata | 25 g | 5 min | 15.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 25 g | 5 min | 12.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 25 g | 5 min | 12.8 % |
| Whirlpool | Strata | 25 g | 20 min | 15.5 % |
| Whirlpool | Citra | 25 g | 20 min | 12.5 % |
| Whirlpool | Mosaic | 25 g | 20 min | 12.8 % |
| Na zimno | Strata | 50 g | 3 dni | 15.5 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 3 dni | 12.5 % |
| Na zimno | Mosaic | 50 g | 3 dni | 12.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|--------|--------------|
| kveik hornindal | Ale | Płynne | 100 ml | omega yeast |