

Česka IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **50**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.28 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.5 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (89.3%)	80 %	4
Ziarno	Caramel Pils	0.5 kg (8.9%)	75 %	5
Dodatek	Pszenica niestodowana	0.1 kg (1.8%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	30 g	60 min	6.6 %
Gotowanie	Kazbek	10 g	60 min	4.6 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	60 min	4 %
Gotowanie	Premiant	10 g	15 min	6.6 %
Gotowanie	Kazbek	10 g	15 min	4.6 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	15 min	4 %
Gotowanie	Premiant	10 g	10 min	6.6 %
Gotowanie	Kazbek	10 g	10 min	4.6 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	10 min	4 %
Gotowanie	Premiant	10 g	5 min	6.6 %

Gotowanie	Kazbek	10 g	5 min	4.6 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	4 %
Gotowanie	Premiant	10 g	0 min	6.6 %
Gotowanie	Kazbek	10 g	0 min	4.6 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	0 min	4 %
Na zimno	Premiant	15 g	5 dni	6.6 %
Na zimno	Kazbek	25 g	5 dni	4.6 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	20 g	5 dni	4 %
Na zimno	Premiant	15 g	3 dni	6.6 %
Na zimno	Kazbek	25 g	3 dni	4.6 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	20 g	3 dni	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	4 g	Gotowanie	15 min