

Chamska IPA V5

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **90**
- SRM **6.4**
- Styl **American IPA**

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 **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (71.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (14.3%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (14.3%) | 80 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 25 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Summit | 25 g | 10 min | 17 % |
| Gotowanie | Triumph | 25 g | 10 min | 7 % |
| Gotowanie | Summit | 25 g | 5 min | 17 % |
| Gotowanie | Triumph | 25 g | 5 min | 7 % |
| Gotowanie | Citra | 50 g | 5 min | 13.6 % |
| Whirlpool | Cascade | 50 g | 20 min | 6 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 20 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Gips | 5 g | Zacieranie | 60 min |
| Klarowanie | whirlfloc | 1 g | Gotowanie | 5 min |