

Classic IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **57**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **25 min**
- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (53.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 3 kg (40%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.2 kg (2.7%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Rye, Flaked | 0.1 kg (1.3%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.2 kg (2.7%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 15 g | 60 min | 14.4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 10 g | 15 min | 14.4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 15 g | 5 min | 14.4 % |
| Whirlpool | Simcoe | 25 g | 3 min | 14.4 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 60 min | 13.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 10 g | 15 min | 13.6 % |

| | | | | |
|---------------------------|---------|------|-------|--------|
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 15 g | 5 min | 13.6 % |
| Whirlpool | Citra | 25 g | 3 min | 13.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 10 g | 5 min | 6.5 % |
| Whirlpool | Cascade | 10 g | 3 min | 6.5 % |
| Na zimno | Simcoe | 45 g | 3 dni | 14.4 % |
| Na zimno | Citra | 45 g | 3 dni | 13.6 % |
| Na zimno | Cascade | 30 g | 3 dni | 6.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 23 g | Fermentis |