

Crazy IPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **70**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **115 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.3 L** wody do zacierania do **66.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (27.3%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (72.7%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	60 min	12.3 %
Gotowanie	Chinook	5 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	12.3 %
Gotowanie	Chinook	20 g	15 min	8.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	5 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	5 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	25 g	5 min	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11 g	Safale