

Czech IPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **86**
- SRM **5.4**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale strzegom	4.2 kg (85.7%)	79 %	6
Ziarno	Słód Monachinski Strzegom 12-18 EBC	0.5 kg (10.2%)	79 %	15
Ziarno	Karmelowy Jasny 50EBC	0.2 kg (4.1%)	75 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	60 g	60 min	8.9 %
Gotowanie	Premiant	40 g	30 min	8.9 %
Na zimno	Kazbek	100 g	7 dni	6.24 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	100 g	7 dni	3.17 %