

CześćIPA

- Gęstość **14.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **85**
- SRM **7.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **64 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **71C**
- Wyszadzaj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (86.5%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (9.6%)	80 %	6
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.8%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	35 min	10 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	50 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	25 g	5 min	15 %
Na zimno	Kohatu	50 g	7 dni	7.8 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	7 dni	11 %
Na zimno	Motueka	50 g	---	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - American Ale	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs
-----------------------	-----	--------	--------	-------------