

DelayIPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **28**
- SRM **6.3**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (69.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (23.1%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	30 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	0 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	30 g	0 min	11.2 %
Na zimno	Simcoe	50 g	0 dni	12.9 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	0 dni	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis