

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 |