

Digital IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **22**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **39 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **46 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **55.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.2 L** wody do zacierania do **74.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **37.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **55.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	5.2 kg (53.6%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Vienna Malt	4 kg (41.2%)	77.5 %	7
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (5.2%)	74 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	42 g	60 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	20 g	15 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	20 g	15 min	11 %
Whirlpool	Motueka	30 g	0 min	7 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	30 g	0 min	11 %
Whirlpool	Centennial	30 g	0 min	10.5 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	4 dni	11 %
Na zimno	Motueka	50 g	4 dni	7 %
Na zimno	Centennial	50 g	4 dni	10.5 %

Drożdże

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

Wyeast - American Ale	Ale	Gęstwa	100 ml	Wyeast Labs
-----------------------	-----	--------	--------	-------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	protofloc	5 g	Gotowanie	15 min