

Domowa IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **57**
- SRM **8.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **81 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (66.7%)	85 %	7
Ziarno	Pilzneński	1 kg (14.8%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.75 kg (11.1%)	80 %	16
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.5 kg (7.4%)	74 %	79

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	15 g	45 min	6 %
Gotowanie	Cascade	15 g	30 min	6 %
Gotowanie	citra	30 g	15 min	15 %
Whirlpool	Citra	15 g	30 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	30 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	30 min	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	30 min	10 %
Na zimno	Citra	40 g	4 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	40 g	4 dni	9.5 %

Na zimno	Mosaic	40 g	4 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	40 g	4 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile