

Fast IPA 2.0

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **56**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **40 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.5 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (100%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	30 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Mosaic	25 g	6 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis