

First IPA Marjan

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **46**
- SRM **13.4**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.1 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (71.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (17.9%)	79 %	14
Ziarno	Caramunich malt	0.5 kg (9%)	71.7 %	150
Ziarno	Caraaroma	0 kg	78 %	400
Ziarno	Carafa III	0.075 kg (1.3%)	70 %	1150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	12 %
Gotowanie	Centennial	15 g	60 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	900 ml	Fermentis