

Fresh Squized iPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **49**
- SRM **9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **74C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.5 kg (80.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (14.6%)	79 %	22
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.35 kg (5.1%)	70 %	160

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	chinook	14 g	60 min	11 %
Gotowanie	citra	28 g	15 min	13.7 %
Gotowanie	mosaic	25 g	15 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	citra	28 g	0 min	13.7 %
Pozostawic na 15min				
Na zimno	mosaic	25 g	5 dni	10.5 %
Gotowanie	citra	28 g	5 min	13.7 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	10 g	Lalemand