

garbage ipa

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **56**
- SRM **7.7**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	4 kg (88.9%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.1 kg (2.2%)	81 %	80
Ziarno	Simpsons - Caramalt	0.4 kg (8.9%)	76 %	69

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	20 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Tomyski	25 g	60 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Tomyski	25 g	1 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	40 g	1 min	4.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	58 g	1 min	5 %
Na zimno	zula	100 g	3 dni	7 %
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wyeast west yorkshire ale	Ale	Gęstwa	300 ml	---