

h a i p a

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **18**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Bestt Pale Ale | 3 kg (30%) | 80.5 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3 kg (30%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Słód pszeniczny Bestmalz | 2 kg (20%) | 82 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 2 kg (20%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | sabro | 5 g | 0 min | 14.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | mosaic, sabro, citra | 30 g | 0 min | 12 % |
| Whirlpool | mosaic, sabro, citra | 60 g | 30 min | 12 % |
| hopstand 80stC | | | | |
| Na zimno | mosaic, sabro, citra | 60 g | 7 dni | 12 % |
| burzliwa | | | | |
| Na zimno | mosaic, sabro, citra | 90 g | 2 dni | 12 % |
| Na zimno | mosaic, sabro, citra | 60 g | 4 dni | 12 % |