

India Pale Ale

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **156**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	4.5 kg (90%)	--- %	7
Ziarno	Monachijski typ II	0.5 kg (10%)	--- %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	40 min	12.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	40 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	10 g	40 min	13.5 %
Gotowanie	Azacca	10 g	40 min	14 %
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	15 min	12.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Azacca	40 g	15 min	14 %
Na zimno	Simcoe	10 g	14 dni	13.1 %
Na zimno	Citra	20 g	14 dni	13.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis