

India Pale Ale

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **57**
- SRM **5.5**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **79 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **79C**
- Wyładzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (55.2%)	80 %	5
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (6.9%)	60 %	4
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (13.8%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (6.9%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (6.9%)	78 %	4
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.5 kg (6.9%)	80 %	20
Cukier	Cukier kandyzowany belgijski BRAZOWY	0.25 kg (3.4%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	30 min	10 %
Gotowanie	Styrian Wolf	30 g	10 min	11.1 %

Gotowanie	Bramling	30 g	10 min	6 %
Na zimno	Oktawia	90 g	10 dni	7.1 %
Na zimno	Styrian Dragon	60 g	10 dni	7.2 %
Na zimno	Palisade	30 g	10 dni	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	8.5 g	Fermentis