

India pale ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **81**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **74 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **68.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **74C**
- Wyladuj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	3 kg (62.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (20.8%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.4%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.3 kg (6.3%)	--- %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Equinox	20 g	60 min	13.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Glacier	30 g	5 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05 01.01.2018r	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórka cytrynowa	15 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Trawa cytrynowy	5 g	Gotowanie	10 min