

IPA 1

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **65**
- SRM **10.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **2.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **25.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (37.8%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	1.7 kg (37.8%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	0.5 kg (11.1%)	80 %	36
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (6.7%)	78 %	4
Ziarno	Carahell	0.3 kg (6.7%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	10.6 %
Gotowanie	Cascade PL	30 g	30 min	7.8 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Na zimno	Citra	40 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---