

IPA #1

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **60**
- SRM **9.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (78.1%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.5 kg (7.8%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (6.3%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Abbey Malt	0.5 kg (7.8%)	50 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Jarrylo	15 g	30 min	15 %
Gotowanie	Jarrylo	15 g	20 min	15 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	0 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	15 g	0 min	10.5 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	15 min	10 %
Whirlpool	Centennial	15 g	15 min	10.5 %

Whirlpool	Simcoe	15 g	15 min	13 %
Na zimno	Mosaic	25 g	5 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	25 g	5 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	15 g	Safale