

IPA 1 podejście

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **25**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- L

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **66.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **-16.5 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	4 kg (80%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (20%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	10 g	15 min	14 %
Gotowanie	Ekuanot	20 g	10 min	14 %
Gotowanie	Mount Hood	30 g	10 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sterling	30 g	0 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Sterling	30 g	---	4.5 %
Na zimno	Centennial	30 g	---	10.5 %
Na zimno	Simcoe	30 g	---	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis