

IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **56**
- SRM **6.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **70 min**
- Temp **73 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **73C**
- Wyladuj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (66.7%)	85 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.3%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	1 kg (13.3%)	75 %	45
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	40 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	40 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	SABRO	30 g	20 min	15.1 %
Na zimno	Simcoe	30 g	4 dni	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	sabro	20 g	5 min	15.1 %
Whirlpool	Admiral	50 g	0 min	14.3 %