

ipa

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **70**
- SRM **11.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (45.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.9 kg (20.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.9 kg (20.5%)	79 %	10
Ziarno	Caraamber	0.4 kg (9.1%)	75 %	59
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (4.5%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	5 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	15 g	10 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	500 ml	Danstar
----------------------	-----	--------	--------	---------