

IPA

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **31**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4.2 kg (55.3%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1.1 kg (14.5%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1.3 kg (17.1%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (5.3%) | 85 % | 3 |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana | 0.6 kg (7.9%) | 75 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Waimea | 20 g | 30 min | 17 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 20 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 10 g | 5 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy | 10 g | 5 min | 15 % |
| Na zimno | Galaxy | 30 g | 4 dni | 15 % |
| Na zimno | Citra | 10 g | 4 dni | 12 % |
| Na zimno | Waimea | 10 g | 4 dni | 17 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |