

IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **89**
- SRM **6.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 4 kg (61.5%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter | 1 kg (15.4%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (15.4%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 10L | 0.5 kg (7.7%) | 75 % | 20 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 20 g | 60 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Chinook | 20 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Simcoe | 20 g | 20 min | 13.2 % |
| Whirlpool | Chinook | 30 g | 30 min | 13 % |
| Whirlpool | Citra | 20 g | 30 min | 12 % |
| Na zimno | Citra | 80 g | 7 dni | 12 % |
| Na zimno | Chinook | 70 g | 7 dni | 13 % |
| Na zimno | Galaxy | 50 g | 7 dni | 15 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|------|-----|-------|--------|-----|
| US-5 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |
|------|-----|-------|--------|-----|