

IPA 17

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **71**
- SRM **9.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.6 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.4 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 69C**
- Wystadzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (64.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Munich Malt | 1 kg (13%) | 78 % | 18 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 0.5 kg (6.5%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (6.5%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.2 kg (2.6%) | 78 % | 400 |
| Cukier | Cukier trzcinowy | 0.5 kg (6.5%) | 99 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Zula | 50 g | 60 min | 13.3 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 50 g | 15 min | 5.8 % |
| Gotowanie | Zula | 20 g | 15 min | 13.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------|-----|--------|--------|--------------|
| Hornindale | Ale | Gęstwa | 100 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-------|--------|-------|-------------------|-------|
| Zioło | Sencha | 50 g | Fermentacja cicha | 3 dni |