

IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **48**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (66.7%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (3.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (3.3%)	60 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (26.7%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	30 g	10 min	17.2 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	30 g	5 min	17.2 %
Gotowanie	Pallaside	30 g	60 min	8 %
Na zimno	Enigma (AUS)	30 g	3 dni	17.2 %
Na zimno	Pallaside	30 g	3 dni	8 %
Na zimno	Challenger	30 g	3 dni	7 %

Drożdże

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