

IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **41**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

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 **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **5 min**
- Temp **79 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **79C**
- Wyszadzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (84.7%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.5%)	85 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (6.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	15 min	10 %
Gotowanie	Equinox	25 g	15 min	13.1 %
Whirlpool	Citra	40 g	0 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	0 min	10 %
Whirlpool	Equinox	25 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %
Na zimno	Equinox	50 g	3 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis