

IPA 22

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **70**
- SRM **9.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.8 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 69C**
- Wystadzaj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.5 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	Magnum	55 g	60 min	10.6 %
Gotowanie	lunga	40 g	20 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	50 g	5 min	7.1 %

Drożdze

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Ziolo	Sencha	50 g	Fermentacja cicha	3 dni
-------	--------	------	-------------------	-------