

Ipa

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **17**
- SRM **4.4**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **40.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **49.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **27.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **49.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (27.3%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (22.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (45.5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	30 g	5 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Centenial	30 g	0 min	9 %
Na zimno	Citra	15 g	4 dni	12 %
Na zimno	Centenial	20 g	4 dni	9 %
Na zimno	Ekuanot	25 g	4 dni	14 %
Na zimno	Sabro	30 g	4 dni	14 %

Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12 %
---------------------------	-------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Gęstwa	230 ml	---