

IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **52**
- SRM **5.4**
- 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 **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.5 kg (58.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (16.7%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (8.3%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (8.3%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (8.3%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 25 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Mosaic | 25 g | 15 min | 10 % |
| Gotowanie | Mosaic | 25 g | 10 min | 10 % |
| Gotowanie | Mosaic | 25 g | 5 min | 10 % |
| Na zimno | Amora Preta | 30 g | 3 dni | 11.2 % |

Drożdże

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