

Ipa

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **30**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **65 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **71.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **78.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **48.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **67.5 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **48.3 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **49.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **78.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	5 kg (25.9%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	12 kg (62.2%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.3 kg (1.6%)	80 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (5.2%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (2.6%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (2.6%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	40 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	30 g	5 min	13.1 %
Whirlpool	Styrian Wolf	60 g	0 min	11.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	90 g	Fermentis