

IPA

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **21**
- SRM **18.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (41.7%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (41.7%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.4 kg (11.1%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (5.6%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	trident	10 g	30 min	14 %
Gotowanie	triumph	10 g	5 min	6 %
Na zimno	triumph	10 g	7 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	5 g	Gozdawa