

ipa

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **48**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **96 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **15 min**
- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **55.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Wysładzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (95.2%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.25 kg (4.8%)	75 %	65

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	45 min	8.4 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	15 min	11.3 %
Gotowanie	Chinook	25 g	15 min	10.6 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	5 min	11.3 %
Gotowanie	Chinook	25 g	5 min	10.6 %
Gotowanie	Sladec	15 g	45 min	8.15 %