

IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **76**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.9 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (67.6%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (13.5%)	83 %	5
Ziarno	Płatki ryżowe	1 kg (13.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Ekuanot	35 g	3 min	14 %
Gotowanie	El Dorado	35 g	3 min	13.2 %
Gotowanie	Summit	35 g	3 min	17 %
Gotowanie	Azacca	35 g	3 min	14 %
Gotowanie	Ekuanot	30 g	1 min	14 %
Gotowanie	El Dorado	30 g	1 min	13.2 %
Gotowanie	Summit	30 g	1 min	17 %
Gotowanie	Azacca	30 g	1 min	14 %
Na zimno	Ekuanot	35 g	2 dni	14 %
Na zimno	El Dorado	35 g	2 dni	13.2 %

Na zimno	Summit	35 g	2 dni	17 %
Na zimno	Azacca	35 g	2 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	125 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	12 min
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	4 g	Zacieranie	60 min