

IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **50**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **2000 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **2200 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **2323 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **94 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1012 L**
- Całkowita objętość zacieru **1518 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1012 L** wody do zacierania do **73.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **1817 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **2323 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	400 kg (79.1%)	81 %	5
Ziarno	Carahell	6 kg (1.2%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	100 kg (19.8%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	2500 g	50 min	15.5 %
Whirlpool	Falconer's Flight	15000 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Falconer's Flight	10000 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Mosaic	10000 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP005 - British Ale Yeast	Ale	Płynne	100 ml	White Labs