

IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **11.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.5 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **64 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	5 kg (89.3%)	80 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (7.1%)	79 %	45
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.2 kg (3.6%)	72 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	13 %
Gotowanie	Cascade	15 g	30 min	6 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	12 %
Gotowanie	Chinook	20 g	5 min	13 %
Gotowanie	Cascade	15 g	5 min	6 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %
Na zimno	Ahtanum	36 g	5 dni	5 %
Na zimno	Amarillo	10 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	17 g	5 dni	10 %

Na zimno	Cascade	30 g	5 dni	6 %
Na zimno	Simcoe	37 g	5 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis