

IPA

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **40**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **44 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **46.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **55.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **25 min**
- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **39.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **55.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (62.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (12.5%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (12.5%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (12.5%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zythos	30 g	30 min	11 %
Gotowanie	Chinook	30 g	30 min	13.4 %
Gotowanie	Comet	30 g	30 min	8.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
05	Ale	Suche	22 g	---

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	20 g	Gotowanie	15 min