

IPA

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **57**
- SRM **4.4**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.6 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.2 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **36.9 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 (53.2%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1 kg (10.6%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (10.6%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Żytni | 1 kg (10.6%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 1 kg (10.6%) | 61 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (4.3%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Equinox | 50 g | 60 min | 13.1 % |
| Gotowanie | Amarillo | 30 g | 30 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Citra | 30 g | 15 min | 12 % |

Drożdże

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

Dodatki

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