

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