

IPA#3

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **75**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Malt (2 Row) Bel | 6.7 kg (89.3%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 0.8 kg (10.7%) | 80.5 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Equinox | 25 g | 45 min | 13.1 % |
| Gotowanie | Nelson Sauvín | 25 g | 45 min | 11 % |
| Whirlpool | Equinox | 20 g | 20 min | 13.1 % |
| Whirlpool | Nelson Sauvín | 20 g | 20 min | 11 % |
| Whirlpool | Mosaic | 20 g | 20 min | 10 % |
| Na zimno | Equinox | 50 g | 3 dni | 13.1 % |
| Na zimno | Nelson Sauvín | 50 g | 3 dni | 11 % |
| Na zimno | Eureka! | 50 g | 3 dni | 18 % |
| Gotowanie | Mosaic | 25 g | 45 min | 10 % |
| Gotowanie | Equinox | 5 g | 5 min | 13.1 % |
| Gotowanie | Nelson Sauvín | 5 g | 5 min | 11 % |
| Gotowanie | Mosaic | 5 g | 5 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 23 g | Fermentis |