

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