

IPA 34

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **56**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.3 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 5 kg (76.9%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 1 kg (15.4%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Rye Malt | 0.5 kg (7.7%) | 63 % | 10 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 30 g | 60 min | 9.8 % |
| Gotowanie | Simcoe | 20 g | 60 min | 11.3 % |
| Whirlpool | Mosaic | 20 g | 15 min | 11.4 % |
| Whirlpool | Citra | 20 g | 15 min | 13.4 % |
| Whirlpool | Amarillo | 20 g | 15 min | 9.9 % |
| Na zimno | Mosaic | 30 g | 3 dni | 11.4 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 3 dni | 13.4 % |
| Na zimno | Amarillo | 30 g | 3 dni | 9.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-----|--------|-------|--------------|
| Lutra OYL-071 | Ale | Gęstwa | 50 ml | Omega |