

IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **75**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Colorado Pale ale	6 kg (85.7%)	80 %	6
Ziarno	Colorado Honig	1 kg (14.3%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	60 min	14.7 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	30 min	14.5 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	30 min	8.8 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	5 min	8.8 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	13.5 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	5 min	14.5 %
Whirlpool	Galaxy	25 g	30 min	14.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	30 min	13.5 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	30 min	8.8 %
Na zimno	Galaxy	40 g	7 dni	14.5 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	13.5 %