

IPA 42

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **59**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.7 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.7 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Wystadzaj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6 kg (85.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Vienna Malt | 1 kg (14.3%) | 79 % | 7 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Nugget | 40 g | 60 min | 13.3 % |
| Gotowanie | calypso | 30 g | 10 min | 14 % |
| Whirlpool | Sabro | 20 g | 10 min | 15 % |
| Na zimno | Sabro | 80 g | 4 dni | 15 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------|-----|--------|-------|--------------|
| Lallemand - LalBrew Voss Kveik | Ale | Gęstwa | 50 ml | Lallemand |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | sól epsom | 2 g | Zacieranie | --- |
| Klarowanie | whirlfloc | 6 g | Gotowanie | 10 min |