

IPA 47

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **45**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 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 **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.3 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (84.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (15.4%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	10.6 %
Na zimno	Mosaic	30 g	10 dni	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	30 g	10 min	13.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Gęstwa	100 ml	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Herbata rooibos	100 g	Fermentacja cicha	2 dni