

Ipa#5

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **42**
- SRM **5.8**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (50%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1 kg (25%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Cookie | 0.25 kg (6.3%) | 80 % | 50 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.2 kg (5%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.3 kg (7.5%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 10L | 0.25 kg (6.3%) | 75 % | 20 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 25 g | 60 min | 6.7 % |
| Gotowanie | Sybilla | 13 g | 20 min | 6.2 % |
| Gotowanie | Oktawia | 13 g | 20 min | 7.1 % |
| Na zimno | Amarillo | 30 g | 4 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 4 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| S 04 | Ale | Gęstwa | 400 ml | --- |