

IPA #5

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **20**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **481.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **618.8 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **481.3 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **278.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **622.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	100 kg (72.7%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	25 kg (18.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	12.5 kg (9.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	150 g	600 min	12 %
Whirlpool	Sabro	500 g	15 min	15 %
Whirlpool	Citra	500 g	15 min	12 %
Na zimno	Sabro	2000 g	3 dni	15 %
Na zimno	Citra	2000 g	---	12 %