

IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **58**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.4 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.2 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **23.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **46.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilzneński	5 kg (54.3%)	80 %	4
Ziarno	Viking - Pszeniczny	1.5 kg (16.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (10.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.8 kg (8.7%)	79 %	22
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.8 kg (8.7%)	75 %	20
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.1%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	40 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	50 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	50 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	9.5 %

Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	100 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	fermentis