

ipa

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **64**
- SRM **13.6**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **15 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	6 kg (66.7%)	78 %	6
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	3 kg (33.3%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	60 g	10 min	10 %
Na zimno	Amarillo	60 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	30 g	7 dni	10 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
white la	Ale	Płynne	30 ml	---