

IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **56**
- SRM **5.3**
- Styl **American 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 **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **13.9 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	4 kg (59.7%)	78 %	6
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	2 kg (29.9%)	81 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.2 kg (3%)	75 %	20
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.5 kg (7.5%)	75 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	20 min	13.2 %
Na zimno	Citra	25 g	7 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	40 g	7 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	25 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Galaxy	25 g	7 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------