

IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **49**
- SRM **6.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **0.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 2.8 kg (82.4%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Strzegom Bursztynowy | 0.2 kg (5.9%) | 70 % | 49 |
| Ziarno | Płatki orkiszowe | 0.4 kg (11.8%) | 80 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 20 g | 40 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Cascade | 20 g | 5 min | 8.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 20 g | 0 min | 8.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |