

IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **46**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | soufflet pale ale | 6 kg (70.6%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | soufflet pszeniczny | 2 kg (23.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Żytni | 0.5 kg (5.9%) | 85 % | 8 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 50 g | 30 min | 8.9 % |
| Gotowanie | Cascade | 50 g | 20 min | 4.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | x1345 | 100 g | 1 min | 6.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | El Dorado | 50 g | 1 min | 14.2 % |
| Na zimno | Vic Secret | 50 g | 2 dni | 18.5 % |
| Na zimno | Cascade | 50 g | 2 dni | 4.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Lallemand - LalBrew Voss Kveik | Ale | Suche | 12 g | Lallemand |