

IPA ala Absztyfikant

- Gęstość **18 BLG**
- ABV ---
- IBU **79**
- SRM **7**
- Styl **Imperial 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 **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **75C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (57.1%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (35.7%)	79 %	6
Ziarno	Pszoniczny	0.5 kg (7.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	25 g	60 min	15 %
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	17 g	20 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial	50 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Citra	40 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	50 ml	Fermentis