

IPA California

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **85**
- SRM **8.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (82%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (16.4%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.1 kg (1.6%) | 79 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Simcoe | 15 g | 95 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Simcoe | 30 g | 60 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 30 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 15 g | 7 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 10 g | 5 min | 6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 20 g | 1 min | 6 % |
| Na zimno | Cascade | 16 g | 10 dni | 6 % |

| | | | | |
|----------|--------|------|--------|--------|
| Na zimno | Simcoe | 40 g | 10 dni | 13.2 % |
|----------|--------|------|--------|--------|

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|--------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | mech | 5 g | Gotowanie | 15 min |