

IPA jebucko nachmielona

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **68**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 7 kg (70%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 2 kg (20%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Barley, Flaked | 0.5 kg (5%) | 70 % | 4 |
| Ziarno | Carared | 0.5 kg (5%) | 75 % | 39 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Summit | 20 g | 60 min | 17 % |
| Gotowanie | Cascade | 25 g | 20 min | 7.3 % |
| Gotowanie | Simcoe | 15 g | 18 min | 13.1 % |
| Gotowanie | Summit | 10 g | 12 min | 17 % |
| Gotowanie | Simcoe | 15 g | 10 min | 13.1 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 8 min | 13.7 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 6 min | 13.7 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 4 min | 13.7 % |
| Gotowanie | Summit | 10 g | 2 min | 17 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Summit | 10 g | 0 min | 17 % |

| | | | | |
|---------------------------|---------|-------|--------|--------|
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 25 g | 0 min | 7.3 % |
| Na zimno | Citra | 100 g | 7 dni | 13.7 % |
| Na zimno | Summit | 40 g | 7 dni | 17 % |
| Gotowanie | Simcoe | 20 g | 14 min | 13.2 % |
| Na zimno | Mosaic | 100 g | 7 dni | 10 % |
| Gotowanie | Summit | 10 g | 16 min | 17 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 16.5 g | Fermentis |