

IPA klasyczna

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **25**
- SRM **7.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **120 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **126 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **151.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **102 L**
- Całkowita objętość zacieru **136 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **102 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **83.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **151.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 21 kg (61.8%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Monachijski | 7 kg (20.6%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 6 kg (17.6%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 40 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Citra | 40 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Simcoe | 40 g | 60 min | 13.2 % |
| Na zimno | Mosaic | 60 g | 1 dni | 10 % |
| Na zimno | Citra | 60 g | 1 dni | 12 % |
| Na zimno | Simcoe | 60 g | 1 dni | 13.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 60 g | Safale |