

Ipa kolejna wersja

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **45**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (33.3%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (16.7%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (16.7%)	61 %	5
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (33.3%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	8 g	55 min	13.7 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	5 g	8 min	11.1 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	5 min	11.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	2 min	4.5 %
Na zimno	El Dorado	5 g	3 dni	11.1 %
Na zimno	Mosaic	35 g	3 dni	11.1 %