

IPA #L

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **62**
- SRM **7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.9 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (80%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 1 kg (16%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.25 kg (4%) | 75 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|--|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Pacific Gem | 15 g | 60 min | 15.3 % |
| Chmiel o właściwościach goryczkowych, o wspaniałym owocowym aromacie, główne nuty jagodowe. Zwykle dodawany jako pierwszy chmiel dla wniesienia wspoaniątej, zrównowazonej goryczki. | | | | |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g | 40 min | 15.5 % |
| Chmiel o właściwościach goryczkowych stosowany do piw typu IPA, Pale ale, Stout. Charakteryzuje się cytusowym, korzennym aromatem. | | | | |
| Gotowanie | Bravo | 15 g | 30 min | 15.5 % |
| Chmiel o właściwościach goryczkowych stosowany do piw górnej fermentacji. Nadaje lekko owocowe i kwiatowe nuty. Polecany do piw typu AIPA. | | | | |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 30 g | 5 min | 10 % |

Chmiel o kuszących właściwościach aromatycznych, nowa amerykańska odmiana opracowana w 2012 roku wywodząca się z chmielu Simcoe. Znany również jako HBC369. Ze względu na aromatyczną intensywność bywa nazywany "Citrą na sterydach", wnosi mieszankę aromatów mango, cytryny, owoców tropikalnych oraz ziemisto - żywicznych.

| | | | | |
|----------|------------|------|-------|--------|
| Na zimno | Centennial | 25 g | 5 dni | 10.5 % |
|----------|------------|------|-------|--------|

Chmiel aromatyczny o nutach cytrusowych. Idealny do piw górnej fermentacji. Intensywny aromat.

| | | | | |
|----------|-------------------|------|-------|-----|
| Na zimno | Lublin (Lubelski) | 15 g | 5 dni | 4 % |
|----------|-------------------|------|-------|-----|

Słynny Polski chmiel aromatyczny. Nadaje piwu intensywny aromat. Stosowany do szerokiej gamy piw.

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 15 g | Fermentis |