

IPA lekko wiedzona

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **47**
- SRM **8.1**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	1 kg (13%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.3 kg (42.9%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	2.7 kg (35.1%)	80 %	16
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (6.5%)	80 %	30
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.2 kg (2.6%)	75 %	65

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	25 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	30 min	15.8 %
Gotowanie	Equinox	10 g	15 min	13.4 %
Gotowanie	Azacca	10 g	15 min	10.4 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	10 min	5.2 %
Na zimno	Equinox	10 g	10 dni	13.1 %
Na zimno	Azacca	10 g	10 dni	14 %

Na zimno	East Kent Goldings	40 g	10 dni	5.1 %
----------	--------------------	------	--------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis