

IPA - Listopad

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **56**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.3 kg (95.6%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (4.4%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	16.8 %
Gotowanie	Willamette	10 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	10 min	16.5 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	5 min	16.5 %
Gotowanie	Willamette	10 g	3 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	50 g	1 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	30 g	1 min	16.5 %
Na zimno	Enigma (AUS)	50 g	4 dni	16.5 %
Na zimno	Willamette	130 g	4 dni	4.5 %