

IPA- listopadowa

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **41**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Przetrzyj zacier **3 min w 77C**
- Wyszadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (66.1%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (2.5%)	75 %	150
Ziarno	Maris Otter Crisp	0.9 kg (14.9%)	83 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	amora preta	20 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	amora preta	20 g	30 min	11.2 %
Gotowanie	amora preta	10 g	10 min	11.2 %
Na zimno	Amarillo	100 g	2 dni	8.5 %
Na zimno	nectaron	100 g	2 dni	9.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis