

IPA_melano

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **42**
- SRM **6.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **96 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **55.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **51C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 4 kg (80%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Melanoiden Malt | 1 kg (20%) | 80 % | 39 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 15 g | 60 min | 10.6 % |
| Gotowanie | Cascade | 15 g | 15 min | 6.6 % |
| Gotowanie | Centennial | 15 g | 15 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Mosaic | 15 g | 15 min | 11.4 % |
| Gotowanie | Cascade | 15 g | 5 min | 6.6 % |
| Gotowanie | Centennial | 15 g | 5 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Mosaic | 15 g | 5 min | 11.4 % |