

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 %