

IPA na El dorado i Citra

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **43**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.8 kg (11%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (9.6%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (6.8%)	80 %	15
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.1%)	78 %	4
Ziarno	Pale Ale/Pils Crisp 4-5EBC	5 kg (68.5%)	83 %	4.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	25 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	El Dorado	25 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	25 g	5 min	13.6 %
Gotowanie	Citra	25 g	1 min	13.6 %
Na zimno	El Dorado	50 g	5 dni	13.5 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	13.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	---