

IPA na karpacki

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **72**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **19.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (71.4%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14.3%)	79 %	16
Cukier	cukier	1 kg (14.3%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Książęcy	100 g	5 min	7 %
Whirlpool	Cascade	50 g	15 min	6 %
Whirlpool	Centennial	50 g	15 min	10.5 %
Whirlpool	Książęcy	100 g	15 min	7 %
Na zimno	Cascade	50 g	7 dni	6 %
Na zimno	Centennial	50 g	7 dni	10.5 %
Na zimno	Chinook	50 g	7 dni	13 %
Na zimno	Książęcy	50 g	7 dni	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	200 ml	Omega
---------------	-----	--------	--------	-------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	pastylki do klarowania	5 g	Gotowanie	10 min