

IPA na szybko

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **68**
- SRM **8.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.5 kg (68.2%)	80 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.4 kg (6.1%)	82 %	5
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	1 kg (15.2%)	75 %	14
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.7 kg (10.6%)	75 %	65

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	25 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	30 min	9.6 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	11.5 %
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	15 min	9.6 %
Gotowanie	citra	20 g	15 min	11.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis