

IPA Patryka

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **19**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.27 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.4 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **58.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **21.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.05 kg (95.9%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (4.1%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Galaxy	15 g	60 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	1 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	1 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	1 min	12 %
Na zimno	Citra	60 g	4 dni	13.5 %
Na zimno	Galaxy	20 g	4 dni	14.5 %
Na zimno	Mosaic	20 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis