

IPA pigwa

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **49**
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **68.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (81.1%) | 80 % | 4.5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.1 kg (2.7%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Rahr - Red Wheat Malt | 0.3 kg (8.1%) | 85 % | 89 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.3 kg (8.1%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 15 g | 55 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | lunga | 22 g | 15 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 18 g | 15 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 50 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|--------------|--------------|-------------------|-------------|
| Inne | Pigwa | 226 g | Gotowanie | 10 min |
| Klarowanie | Whirlflock | 2.5 g | Gotowanie | 10 min |
| Klarowanie | Żelatyna | 4 g | Fermentacja cicha | 3 dni |