

IPA po raz pierwszy

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **59**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **15 min**
- Temp **70 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pale ale 5.5-7.5 EBC Weyermann	4 kg (94.1%)	79 %	6.5
Ziarno	Słód Carahell® 20-30 EBC Weyermann	0.25 kg (5.9%)	74 %	25

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	55 min	13.2 %
Gotowanie	Sticklebract	15 g	30 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	10 min	15 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	6 %
Na zimno	Cascade	15 g	7 dni	6 %
Na zimno	Galaxy	15 g	7 dni	15 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis