

IPA s-04

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **48**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **65 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 4 kg (70.2%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (17.5%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (7%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.3 kg (5.3%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 40 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Mosaic | 30 g | 15 min | 10 % |
| Whirlpool | Citra | 30 g | 0 min | 12 % |
| Whirlpool | Izabella | 30 g | 0 min | 5.1 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | izabella | 30 g | 3 dni | 5.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g | Safale |