

Ipa Sripa

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **50**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 4.5 kg (79.6%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (17.7%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.15 kg (2.7%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 10 g | 60 min | 11.4 % |
| Gotowanie | Centennial | 10 g | 60 min | 9.3 % |
| Gotowanie | Amarillo | 15 g | 25 min | 7.7 % |
| Gotowanie | Chinook | 10 g | 20 min | 11.4 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 20 min | 12.2 % |
| Gotowanie | Amarillo | 10 g | 10 min | 7.7 % |
| Gotowanie | Centennial | 10 g | 10 min | 9.3 % |

| | | | | |
|---------------------------|------------|------|-------|--------|
| Gotowanie | Citra | 10 g | 5 min | 12.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 30 g | 0 min | 12.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 25 g | 0 min | 9.3 % |
| Na zimno | Amarillo | 25 g | 3 dni | 7.7 % |
| Na zimno | Chinook | 30 g | 3 dni | 11.4 % |
| Na zimno | Sabro | 50 g | 4 dni | 14.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | SafAle |