

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**
- Wyszadzaj 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