

IPA tee

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **42**
- SRM **4.4**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (47.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (37.7%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pszoniczny | 0.5 kg (9.4%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.3 kg (5.7%) | 79 % | 22 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau magnum | 20 g | 60 min | 11.8 % |
| Gotowanie | Oktawia | 15 g | 15 min | 7.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Sybilla | 20 g | 5 min | 6.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | lunga | 25 g | 5 min | 11 % |
| Na zimno | Mosaic | 40 g | 2 dni | 11 % |
| Na zimno | Herbata | 80 g | 2 dni | 1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 400 ml | Safale |