

Ipa test v1

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **72**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **91 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **67 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Wyladuj używając **24 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (78.1%) | 80 % | 4.5 |
| Ziarno | Pilzneński | 1 kg (15.6%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Carabelge | 0.2 kg (3.1%) | 80 % | 30 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.2 kg (3.1%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 40 g | 60 min | 12.1 % |
| Gotowanie | Citra | 30 g | 10 min | 11 % |
| Gotowanie | Cascade | 30 g | 15 min | 8.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 36 g | 20 min | 8.1 % |
| Na zimno | Cascade | 60 g | 7 dni | 8.1 % |
| Na zimno | Citra | 60 g | 7 dni | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| Us-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentis |