

IPA vol3

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **26**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **43.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **89 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **77.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **89 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **33.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **43.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (64.1%)	80 %	7
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (19.2%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (6.4%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (10.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	15 g	15 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	15 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	20 g	15 min	10 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	5 min	7.5 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	100 g	5 min	10 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	40 g	4 dni	10 %
Na zimno	Zombie	50 g	4 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	10 g	4 dni	7.5 %