

IPA w chuj

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **186**
- SRM **6.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 7 kg (87.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Cara Crisp | 1 kg (12.5%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Centennial | 30 g | 60 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Ekstrakt chmielowy 6% | 35 g | 60 min | 40 % |
| Gotowanie | Centennial | 25 g | 30 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 25 g | 30 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Centennial | 50 g | 2 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g | 2 min | 15.5 % |
| Na zimno | Amarillo | 100 g | 7 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Citra | 100 g | 7 dni | 12 % |
| Na zimno | Simcoe | 100 g | 7 dni | 13.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US-04 | Ale | Suche | 10 g | --- |