

IPA Wujka Sama

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **43**
- SRM **10.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **67 C**, Czas **35 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **67C**
- Wyladuj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilzneński Strzegom	3.5 kg (41.2%)	80 %	4
Ziarno	Słód Pale Ale Strzegom	2.5 kg (29.4%)	80 %	6
Ziarno	Słód Przeniczny Ciemny Bestmaltz	1 kg (11.8%)	80 %	18
Ziarno	Słód Monachijski Strzegom	1 kg (11.8%)	80 %	15
Ziarno	Słód Żytni Karmelowy Fawcett 188 EBC	0.5 kg (5.9%)	80 %	188

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	50 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Cascade	25 g	30 min	7.1 %
Gotowanie	Cascade	25 g	5 min	7.1 %
Na zimno	Cascade	50 g	10 dni	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM12 W szkocką kratę	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	--------	------------------