

IPA z jaśminem i wrzosem

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **37**
- SRM **3.9**
- Styl **American 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 **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **55 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (54.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (18.2%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (18.2%)	60 %	3
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (9.1%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	50 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	25 g	1 min	6.8 %
Whirlpool	Sybilla	50 g	20 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Kwiat wrzосу	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kwiat jaśminu	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	50 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	15 min