

IPA żaglówki

- Gęstość **18 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **11.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **5 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (75.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.2%)	85 %	4
Ziarno	Caramunich	0.4 kg (6.1%)	71.7 %	120
Ziarno	Weyermann - Carared	0.2 kg (3%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	8 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	cascade	10 g	60 min	6.8 %
Gotowanie	cascade	10 g	30 min	6.8 %
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	6.8 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	6.8 %
Gotowanie	Cascade	20 g	5 min	6 %
Whirlpool	Cascade	30 g	0 min	6 %
Na zimno	simcoe	50 g	5 dni	13 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	50 g	---