

ipa21_110l

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **40**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **110 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **115.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **138.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **78 L**
- Całkowita objętość zacieru **104 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **78 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **86.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **138.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	20 kg (76.9%)	80 %	6
Ziarno	Monachijski	4 kg (15.4%)	80 %	20
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (3.8%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (3.8%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	100 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	70 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	30 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	1 min	9.5 %
Na zimno	Simcoe	70 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Centennial	100 g	7 dni	10.5 %
Na zimno	Cascade	100 g	7 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	55 g	Fermentis