

ipa21

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **54**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (76.9%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (15.4%) | 80 % | 20 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.3 kg (4.6%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.2 kg (3.1%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 30 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Amarillo | 20 g | 60 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Simcoe | 10 g | 30 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 10 g | 1 min | 9.5 % |
| Na zimno | Simcoe | 20 g | 7 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Palisade | 30 g | 7 dni | 7.5 % |
| Na zimno | Cascade | 30 g | 7 dni | 6 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|--------------|-----|-------|------|-----------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |
|--------------|-----|-------|------|-----------|