

ipa39+19

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **32**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **58 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **68.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **84.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **65 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.2 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **65.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **84.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	8.5 kg (73.9%)	81 %	6
Suchy ekstrakt	Briess DME - Golden Light	3 kg (26.1%)	95 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	51 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	51 g	15 min	12 %
Whirlpool	Citra	150 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	150 g	3 dni	12 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	22 g	Danstar

Dodatki

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

Klarowanie	protofloc	5 g	Gotowanie	15 min
------------	-----------	-----	-----------	--------