

ipaaa

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **26**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1700 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1870 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **2244 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1359 L**
- Całkowita objętość zacieru **1812 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1359 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **1338 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **2244 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	385 kg (85%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	45 kg (9.9%)	60 %	3
Ziarno	Viking Wheat Malt	23 kg (5.1%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	1600 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	1500 g	0 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	1500 g	0 min	8 %
Gotowanie	Galaxy	1500 g	0 min	16.5 %
Na zimno	Citra	1500 g	4 dni	13.5 %
Na zimno	El Dorado	4500 g	2 dni	15 %
Na zimno	Galaxy	4500 g	2 dni	15 %
Na zimno	Amarillo	4500 g	2 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us05	Ale	Suche	1500 g	---