

IPAni Domu

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **3.6**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **66 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **79.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **55.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **79.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (40%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (13.3%)	85 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	3 kg (20%)	75 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (6.7%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	3 kg (20%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Marynka	100 g	60 min	10 %
Zacieranie	Mosaic	50 g	10 min	10 %
Zacieranie	Centennial	100 g	0 min	10.5 %
Na zimno	Citra	100 g	10 dni	12 %

Drożdże

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

FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	---------	------------------