

IPAsiu

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **66**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (80%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (16%)	80 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (4%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	60 min	14.6 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	20 min	9.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	15 min	9.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	5 min	14.1 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	6 min	9.7 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	6 min	14.1 %
Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	9.7 %
Na zimno	Centennial	60 g	4 dni	11.3 %

Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------