

IPAtologia

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **58**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (42.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 3 kg (42.9%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 1 kg (14.3%) | 83 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Zula | 40 g | 60 min | 8.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Dr Rudi | 20 g | 5 min | 11.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL | 20 g | 5 min | 5.2 % |
| Gotowanie | Equinox | 15 g | 50 min | 13.1 % |
| Gotowanie | Cascade PL | 20 g | 50 min | 5.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------|-----|-------|-------|--------------|
| US - 05 | Ale | Suche | 11 g | --- |