

IPAwer

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **59**
- SRM **12.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Wysładzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (62%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.3%)	85 %	15
Ziarno	Monachijski	1 kg (20.7%)	80 %	16
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.3 kg (6.2%)	75 %	160
Ziarno	Barwiący	0.04 kg (0.8%)	55 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	20 g	60 min	15 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	1 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	1 min	9.5 %
Na zimno	Simcoe	30 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	15 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

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

Mangrove Jack's M36 Liberty Bell Yeast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's
--	-----	-------	------	-----------------