

IPKa

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **73**
- SRM **7.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **68.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (63.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (31.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (4.8%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	20 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	0 min	10 %

Drożdze

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