

ipka

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **42**
- SRM **3.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	3.5 kg (63.6%)	80.5 %	2
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (18.2%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	1 kg (18.2%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	7 g	60 min	12 %
Gotowanie	Chinook	8 g	60 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	7 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Simcoe	20 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	12 %
Na zimno	Chinook	20 g	7 dni	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	28.3 g	5 min	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	15 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	whirfloc tablet	1 g	Gotowanie	30 min