

IPOZAUUR 70

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **67**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Low Colour MARIS OTTER	4 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (16.7%)	82 %	5
Ziarno	Słód Pilznieński 1 kg Viking Malt	1 kg (16.7%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Ekuanot	20 g	30 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	13.7 %
Gotowanie	WAI-ITI	40 g	10 min	2.8 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	40 g	5 min	7.6 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	13.7 %
Whirlpool	WAI-ITI	10 g	0 min	2.8 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	10 g	0 min	7.6 %
Na zimno	Ekuanot	30 g	7 dni	13.1 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	7 dni	12.4 %

Na zimno	Cascade	15 g	7 dni	6 %
----------	---------	------	-------	-----

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---