

IPULEŃKA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **39**
- 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 **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 1.5 kg (24%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Pilzneński | 4 kg (64%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (8%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.25 kg (4%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Centennial | 28 g | 5 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Cascade | 28 g | 5 min | 6 % |
| Gotowanie | Chinook | 28 g | 5 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 28 g | 0 min | 10.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 28 g | 0 min | 6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook | 28 g | 0 min | 13 % |
| Na zimno | Cascade | 28 g | 2 dni | 6 % |
| Na zimno | Centennial | 56 g | 2 dni | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - American Ale II | Ale | Gęstwa | 250 ml | Wyeast Labs |