

lunga IPA

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **48**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **34 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **34.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.17 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **69 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **59.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **22.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **41.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód monachijski typ I Viking Malt 15 EBC	6 kg (100%)	78 %	15

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	40 g	90 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	20 g	10 min	10.5 %
Whirlpool	lunga	20 g	30 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis