

jakieś ipa

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **40**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **20.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (45.5%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	2 kg (22.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (3.4%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (17%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (11.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	50 min	12 %
Gotowanie	Citra	5 g	55 min	13 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	10 min	12 %
Whirlpool	Citra	10 g	10 min	13 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs
--------------------------	-----	--------	--------	-------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	3 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórka z pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min
Inne	glukoza	200 g	Butelkowanie	---