

Jasna L-IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **41**
- SRM **6**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.9 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**
- Temp **79 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **69.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **79C**
- Wyszadzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (28.2%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (70.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (1.4%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	30 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	60 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Citra	90 g	2 dni	12 %

Drożdże

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