

Kaśka IPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **47**
- SRM **3**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 2.5 kg (50%) | 80.5 % | 2 |
| Ziarno | Briess - Carapils Malt | 1 kg (20%) | 74 % | 3 |
| Ziarno | Chit Malt | 0.5 kg (10%) | 50 % | 2 |
| Ziarno | Oats, Malted | 0.5 kg (10%) | 80 % | 2 |
| Dodatek | Briess - Oat Flakes | 0.5 kg (10%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------|-------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Citra | 25 g | --- | 12 % |
| Gotowanie | Citra | 25 g | 45 min | 12 % |
| Gotowanie | Citra | 25 g | 15 min | 12 % |