

Katarzyna IPA

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **52**
- SRM **7.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 65C**
- Wystadzaj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	2 kg (34.8%)	80 %	16
Ziarno	Pilsner (2 Row) Bel	3.75 kg (65.2%)	79 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	26 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	19 g	15 min	13.6 %
Gotowanie	Centennial	8 g	15 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	26 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	26 g	5 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's