

Kiwi IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **51**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Fawcett - Golden Promis | 2.4 kg (56.5%) | 79.5 % | 6 |
| Ziarno | Bestmalz - Pszenciczny jasny | 0.5 kg (11.8%) | 82 % | 5 |
| Ziarno | Bestmalz - Pale Ale | 0.4 kg (9.4%) | 80.5 % | 6 |
| Ziarno | Castle Malting - Owsiany | 0.4 kg (9.4%) | 78.5 % | 5 |
| Ziarno | Bestmalz - Carapils | 0.3 kg (7.1%) | 75 % | 5 |
| Ziarno | Acid Malt | 0.25 kg (5.9%) | 58.7 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------|----------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Simcoe | 10 g | 60 min | 13.1 % |
| Gotowanie | Amarillo | 5 g | 20 min | 8.8 % |
| Gotowanie | Citra | 5 g | 20 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Sabro | 5 g | 20 min | 15 % |
| Gotowanie | Amarillo | 5 g | 10 min | 8.8 % |
| Gotowanie | Citra | 5 g | 10 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Sabro | 5 g | 10 min | 15 % |

| | | | | |
|---------------------------|----------|------|-------|--------|
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 5 g | 0 min | 8.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 5 g | 0 min | 13.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Sabro | 5 g | 0 min | 15 % |
| Whirlpool | Amarillo | 10 g | 0 min | 8.8 % |
| Whirlpool | Citra | 10 g | 0 min | 13.5 % |
| Whirlpool | Sabro | 10 g | 0 min | 15 % |
| Na zimno | Amarillo | 25 g | 3 dni | 8.8 % |
| Na zimno | Citra | 25 g | 3 dni | 13.5 % |
| Na zimno | Sabro | 25 g | 3 dni | 15 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - American Ale II | Ale | Gęstwa | 150 ml | Wyeast Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------|-------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Suszone kiwi | 200 g | Fermentacja cicha | 7 dni |