

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