

KOBIERSKA IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **53**
- SRM **6.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	6.86 kg (88.3%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.46 kg (5.9%)	79 %	10
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.34 kg (4.4%)	82 %	5
Ziarno	Crystal II 200	0.11 kg (1.4%)	71 %	200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	50 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	0 min	6 %
Na zimno	Amarillo	10 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	10 g	7 dni	6 %
Na zimno	Cascade	15 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	1000 ml	Wyeast Labs