

lekka IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **37**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **79 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **79C**
- Wyladuj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (57.1%) | 80 % | 4.5 |
| Ziarno | Monachijski | 0.5 kg (14.3%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (14.3%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Viking Vienna Malt | 0.5 kg (14.3%) | 79 % | 7 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Zula | 25 g | 30 min | 7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Zula | 25 g | 15 min | 7 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 3 dni | 12.9 % |
| Na zimno | Mosaic | 30 g | 3 dni | 12.5 % |
| Na zimno | Zula | 50 g | 3 dni | 7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |