

lekka ipka

- Gęstość **6.3 BLG**
- ABV **2.4 %**
- IBU **28**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.8 kg (33.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (25%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.8 kg (33.3%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (8.3%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	5 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	admiral	5 g	30 min	14.3 %
Gotowanie	Citra	5 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	1 min	12 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	20 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Na zimno	Rakau (NZ)	30 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Amarillo	30 g	5 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Suche	11.5 g	---