

Leniowa IPA_20L

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **84**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wayermann Pale Ale	3.2 kg (49.2%)	85 %	5
Ziarno	Wayermann Pilzneński	2.5 kg (38.5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Carahell	0.3 kg (4.6%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	15 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's	15 g	30 min	11.3 %
Na zimno	Simcoe	15 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Equinox	30 g	5 dni	13.4 %
Na zimno	Falconer's	15 g	7 dni	11.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gęstwa 1	Ale	Suche	11.76 g	Fermentis