

too kuuu...ad ipa

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **77**
- SRM **7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **-0.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (79.4%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.9%)	85 %	4
Cukier	Sugar, Light	0.3 kg (4.8%)	100 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	50 g	1 min	14.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacific Jade	100 g	1 min	11.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	1 min	12.3 %
Na zimno	Pacific Jade	100 g	3 dni	11.6 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	12.3 %
Na zimno	Sabro	50 g	3 dni	14.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	150 ml	Omega