

Majówkowa IPKa

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **31**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **40 min**
- Temp **100 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **78C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **100C**
- Wystadzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 4.4 kg (63.8%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 2.1 kg (30.4%) | 83 % | 5 |
| Dodatek | Rice Hulls | 0.4 kg (5.8%) | 1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Amarillo | 50 g | 20 min | 9.5 % |
| Whirlpool | Citra | 50 g | 20 min | 12 % |
| Na zimno | Amarillo | 50 g | 3 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 3 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 500 ml | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | kwask mlekowy | 4 g | Zacieranie | 60 min |