

MAKRO IPA NA UROCZYSKO

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **6**
- SRM **3.7**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **30.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (55.6%)	82 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (5.6%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (22.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (11.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (5.6%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	ZULA	25 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	KSIAZECY	35 g	5 min	7 %
Na zimno	KSIAZECY	150 g	3 dni	7 %
Na zimno	ZULA	25 g	3 dni	10 %
Na zimno	OKTAWIA	50 g	3 dni	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis