

Midwest IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **69**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **47.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **27.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **47.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	7 kg (65.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (18.6%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Malted	1 kg (9.3%)	80 %	2
Cukier	Maltodekstryna	0.75 kg (7%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	75 g	60 min	11.5 %
Whirlpool	Galaxy	50 g	20 min	16.2 %
Whirlpool	Vermehlo	100 g	20 min	7 %
Na zimno	Galaxy	200 g	3 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	10 %
Na zimno	Chinook	100 g	3 dni	13 %
Na zimno	Michigan Copper	100 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	200 ml	Omega

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Lactic Acid	10 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	CaCl ₂	10 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc-T	2.5 g	Gotowanie	10 min