

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 | Pilznieński | 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 |