

Midwest IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **46**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **74.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.3 kg (75.4%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.8%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.4 kg (7%)	80 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (1.8%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	sabro	10 g	5 min	14.8 %
Whirlpool	Citra	40 g	5 min	13 %
Whirlpool	sabro	40 g	5 min	14.8 %
Na zimno	sabro	50 g	5 dni	14.8 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	13 %
Na zimno	El dorado hop zoil	1 g	1 dni	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Costal Haze	Ale	Gęstwa	300 ml	YeastBay

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whorfloc	4 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	NaCl	5 g	Zacieranie	60 min