Moja IPA

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **---**
- SRM **4**
- 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 brzeczki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **67 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	7.6 kg *(95%)*	80.5 %	2
Ziarno	Briess DME - Bavarian Wheat	0.4 kg *(5%)*	95 %	6

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.