

Moje IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **38**
- SRM **13.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	80 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (14.3%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	10 g	45 min	6 %
Gotowanie	Citra	10 g	45 min	12 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	6 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Gotowanie	Cascade	10 g	7 min	6 %
Gotowanie	Citra	10 g	7 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	7 min	10 %
Gotowanie	Cascade	10 g	4 min	6 %
Gotowanie	Citra	10 g	4 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	4 min	10 %

Na zimno	Citra	50 g	3 dni	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	0 min	6 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	0 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	fermentis