

Ms IPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **51**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **74.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Wystadzaj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (81.3%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.45 kg (7.3%)	85 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (4.9%)	75 %	30
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (6.5%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	50 min	13.7 %
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	5 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	10 g	5 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	15 g	1 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	15 g	1 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	1 min	13.7 %
Na zimno	Citra	25 g	4 dni	13.7 %

Na zimno	Galaxy	24 g	4 dni	13.7 %
Na zimno	Huell Melon	22 g	4 dni	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	650 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Mrożone truskawki	1350 g	Fermentacja cicha	6 dni
Dodatek smakowy	Wanilia (2 laski)	6 g	Fermentacja cicha	4 dni