

Pale Ale IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **54**
- SRM **17.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (64.6%)	80 %	5
Ziarno	Barley, Flaked	0.8 kg (20.7%)	70 %	4
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.16 kg (4.1%)	71 %	300
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.2 kg (5.2%)	75 %	150
Ziarno	specjal B Castle Malting	0.21 kg (5.4%)	70 %	350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	14 g	60 min	11 %
Gotowanie	Citra	14 g	30 min	12.3 %
Gotowanie	Mosaic	14 g	10 min	10.4 %
Na zimno	Citra	28 g	3 dni	12.3 %
Na zimno	Mosaic	28 g	3 dni	10.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Suche	6 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloc	15.4 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	2.8 g	Gotowanie	60 min