

passion fruit ipa

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **36**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **41.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **55.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **79 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **41.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **79C**
- Wyladuj używając **29.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **57 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	9 kg (64.7%)	78 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1.7 kg (12.2%)	85 %	4
Ziarno	Vienna Malt	1.7 kg (12.2%)	78 %	8
Ziarno	Rice, Flaked	1.5 kg (10.8%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Apollo	50 g	60 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	30 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	mosaic	30 g	15 min	12 %
Whirlpool	Cascade	30 g	5 min	6 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Ale Y514	Ale	Suche	25 g	AB Mauri

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	5 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	kwask askorbinowy	4 g	Gotowanie	60 min
Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	aromat passion fruit	100 g	Butelkowanie	---