

Pierwsza ipa

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **63**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **61 C**, Czas **25 min**
- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **61C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Wystadzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	4 kg (88.9%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (11.1%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	20 g	70 min	15.5 %
Gotowanie	Lubelski	30 g	70 min	3.5 %
Gotowanie	Lubelski	30 g	10 min	3.5 %
Gotowanie	Mozaic	25 g	5 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us 05 fermentis	Ale	Suche	11 g	Fermentis