

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
- Przetrzyj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **61C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj 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 |