

pijalna IPA 6000 I wydajność jak pszenica

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **66**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **3050 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **3050 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5.556 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **3219.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **91 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2092.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **2790 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **2092.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **1824.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **3219.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	535 kg (76.7%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	37.5 kg (5.4%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	75 kg (10.8%)	85 %	4
Ziarno	Viking Carabody	50 kg (7.2%)	75 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	2250 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	3750 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	3750 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	3750 g	1 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	3750 g	1 min	13.2 %
Na zimno	Citra	15000 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	15000 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	3500 g	fermentis