

Popita

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **23**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 6 kg (85.7%) | 85 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 1 kg (14.3%) | 81 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 30 g | 60 min | 5.8 % |
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 30 min | 10.4 % |
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 10 min | 10.4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 10 g | 0 min | 10.4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Huell Melon | 25 g | 0 min | 6.8 % |
| Na zimno | Mosaic | 20 g | 7 dni | 10.4 % |
| Na zimno | Huell Melon | 25 g | 7 dni | 6.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |