

Prosta IPA warka 1

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **38**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (53.6%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.8 kg (28.6%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (10.7%)	75 %	30
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (7.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	45 min	12.4 %
Gotowanie	Chinook	5 g	15 min	12.4 %
Gotowanie	Citra	5 g	15 min	13.9 %
Gotowanie	Cascade	5 g	15 min	6 %
Whirlpool	Chinook	10 g	---	13 %
Whirlpool	Citra	10 g	---	12 %
Whirlpool	Cascade	10 g	---	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Lallemand - LaBrew American East Coast - New England	Ale	Suche	10 g	Lallemand
--	-----	-------	------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Wirflock	2 g	Gotowanie	10 min