

Samurai IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **66**
- SRM **7.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	6 kg (85.7%)	80 %	7
Ziarno	Melanoiden Malt	0.3 kg (4.3%)	80 %	39
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.7 kg (10%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	45 g	60 min	15 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %
Whirlpool	Sorachi Ace	25 g	0 min	10 %
Whirlpool	Cascade	30 g	0 min	6 %
Na zimno	Cascade	30 g	5 dni	6 %
Na zimno	Sorachi Ace	25 g	5 dni	10 %
Na zimno	Chinook	20 g	5 dni	13 %
Whirlpool	Chinook	10 g	0 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis