

Simple IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **39**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Pale Ale | 5 kg (83.3%) | 80 % | 8 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 1 kg (16.7%) | 81 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 15 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Warrior | 10 g | 30 min | 15.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 30 g | 0 min | 9.5 % |
| Whirlpool | Mosaic | 30 g | 0 min | 10 % |
| Na zimno | Mosaic | 30 g | 2 dni | 10 % |
| Na zimno | Amarillo | 30 g | 2 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Rakau (NZ) | 30 g | 2 dni | 9.5 % |