

Slovenian IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **82**
- SRM **8.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale - Soufflet	4 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Cara Gold - Castle Malting	0.5 kg (8.9%)	78 %	120
Ziarno	Wheat Blanc - Castle Malting	0.5 kg (8.9%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (8.9%)	80 %	2
Ziarno	Monachijski I - Viking Malt	0.1 kg (1.8%)	78 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Wolf (SLO)	45 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Fox (SLO)	15 g	25 min	6.3 %
Gotowanie	Styrian Wolf (SLO)	15 g	15 min	13.1 %
Gotowanie	Kolibri (SLO)	20 g	15 min	4.8 %
Gotowanie	Fox (SLO)	15 g	15 min	6.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Kolibri (SLO)	20 g	0 min	4.8 %

Aromat (koniec gotowania)	Styrian Wolf (SLO)	20 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Fox (SLO)	30 g	3 dni	6.3 %
Na zimno	Kolibri (SLO)	60 g	3 dni	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentis