

Sour IPA #1

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **10**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadź używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 5 kg (80.6%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1.2 kg (19.4%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 15 g | 60 min | 7.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 100 g | 0 min | 10.5 % |
| Na zimno | Amarillo | 100 g | 2 dni | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| lallemand us west coast | Ale | Gęstwa | 200 ml | --- |