

Spring IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **89**
- SRM **13.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji --- **L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna --- **L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **72.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **-14.6 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	4 kg	80 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg	80 %	20
Ziarno	Karmelowy jasny	0.5 kg	75 %	150
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	17.4 %
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	20 min	17.4 %
Gotowanie	lunga	10 g	20 min	11 %
Gotowanie	Cascade	15 g	0 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	40 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	10 %
Na zimno	Cascade	10 g	4 dni	6 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	15 g	Zacieranie	---