

Sweet home IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **48**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **58 C**, Czas **0 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **63.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **58C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (44.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (22.2%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (22.2%)	82 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (11.1%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	14 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	0 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Calista	20 g	0 min	3.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa marakuja	1130 g	Fermentacja cicha	5 dni
Dodatek smakowy	Laktoza	300 g	Gotowanie	15 min