

Świąteczna ipa

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **31**
- SRM **9.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **10 min**
- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	6 kg (92.3%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (7.7%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Cascade PL	30 g	20 min	5.2 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	12 %
Whirlpool	Citra	20 g	---	12 %
Whirlpool	Cascade PL	20 g	---	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Suche	11 g	---