

TRZEŻWA IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **80**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **61 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **67.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **61C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (95.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.2 kg (3.8%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.05 kg (1%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Chinook	15 g	5 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	5 min	10 %
Na zimno	Chinook	20 g	14 dni	13 %
Na zimno	Mosaic	20 g	14 dni	10 %
Na zimno	Citra	20 g	14 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	10 g	---