

Turbo IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **48**
- SRM **30.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **24.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **46.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	7.5 kg (68.2%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (9.1%)	85 %	4
Ziarno	Caraaroma	1 kg (9.1%)	78 %	400
Ziarno	pale cara	0.5 kg (4.5%)	80 %	9
Ziarno	Fawcett - Crystal	1 kg (9.1%)	70 %	160

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	45 min	14.5 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	25 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	25 g	5 dni	12 %
Gotowanie	Summer	25 g	0 min	6.4 %
Gotowanie	Kohatu	25 g	3 min	7.8 %
Na zimno	Summer	25 g	6 dni	6.4 %
Na zimno	Kohatu	25 g	6 dni	7.8 %

Na zimno	mouteka	25 g	6 dni	8 %
----------	---------	------	-------	-----

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis