

upside down ne ipa

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **43**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 6 kg (85.7%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Wheat, Flaked | 0.5 kg (7.1%) | 77 % | 4 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.5 kg (7.1%) | 80 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Pacifica (NZ) | 30 g | 60 min | 4.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | U3/132 | 20 g | 15 min | 17.9 % |
| Aromat (koniec gotowania) | U1/108 | 20 g | 15 min | 17.7 % |
| Na zimno | U3/132 | 10 g | 7 dni | 17.9 % |
| Na zimno | U1/108 | 10 g | 7 dni | 17.7 % |
| Na zimno | U3/132 | 20 g | 3 dni | 17.9 % |
| Na zimno | U1/108 | 20 g | 3 dni | 17.7 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|-------------|-----|-------|--------|--------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |
|-------------|-----|-------|--------|--------|