

W025 - Fruit IPA

- Gęstość **15.5 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **57.9**
- SRM **11**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.85 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.85 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BEST Pale Ale (BESTMALZ)	4.5 kg	82.8 %	15
Ziarno	Oats, Flaked	0.9 kg	80 %	4
Ziarno	CHÂTEAU PILSEN NATURE	0.8 kg	81 %	6
Ziarno	CHÂTEAU MUNICH LIGHT NATURE®	0.5 kg	80 %	38
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	0.13 kg	100 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Simcoe	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	10 min	13 %
	Citra	25 g	30 min	12 %
	Galaxy	25 g	30 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale American	Ale	Suche	--- g	DCL/Fermentis