

Wc IPA mj

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **86**
- SRM **3.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **42 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **53.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **74 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.5 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **74C**
- Wyladuj używając **30.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **53.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (55.6%)	90 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (16.7%)	90 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (16.7%)	90 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (11.1%)	90 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	50 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	20 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	125 g	5 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	12 g	Mangrove Jack's
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	12 g	Mangrove Jack's