

WE IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **61**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (33.3%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (16.7%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	20 g	60 min	6.9 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	50 min	8.8 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	30 min	10.4 %
Gotowanie	Cascade	30 g	10 min	6.9 %
Gotowanie	Citra	25 g	10 min	13.3 %
Gotowanie	Citra	25 g	0 min	13.3 %
Gotowanie	Mosaic	35 g	0 min	10.4 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	0 min	8.8 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	13.3 %

Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	15 g	Zacieranie	60 min