

Wiosenna IPA 21-3-21

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **47**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **37.8 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **49.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **46 L**
- Całkowita objętość zacieru **57.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **46 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **49.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (43.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 3 kg (26.1%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 1 kg (8.7%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Viking Vienna Malt | 1 kg (8.7%) | 79 % | 7 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 1.5 kg (13%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 30 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Zula | 30 g | 60 min | 8.3 % |
| Gotowanie | Izabella | 40 g | 15 min | 5.1 % |
| Gotowanie | Sybilla | 100 g | 15 min | 3.5 % |
| Na zimno | Izabella | 60 g | 6 dni | 5.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 23 g | Fermentis |