

Wiosna Ipa

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **61**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **76 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **77.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **91.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **60 L**
- Całkowita objętość zacieru **80 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **80 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **60 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **80C**
- Wyladuj używając **51.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **91.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	20 kg (100%)	85 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	100 g	50 min	5.8 %
Gotowanie	Cascade	100 g	40 min	5.8 %
Gotowanie	Citra	100 g	20 min	12.5 %
Gotowanie	Citra	100 g	10 min	12.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	46 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	20 g	Zacieranie	100 min