

X - IPA - 39

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **76**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**
- Temp **100 C**, Czas **80 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **75C**
- Przetrzyj zacier **80 min** w **100C**
- Wystadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (57.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (16.4%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.7 kg (11.5%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (6.6%)	78 %	4
Cukier	Cukier	0.5 kg (8.2%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	80 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	4 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	10 %

Drożdże

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

Wyeast - 1450	Ale	Gęstwa	1000 ml	---
---------------	-----	--------	---------	-----