

# 100% Flakes IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **32**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **5.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (11.1%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.4 kg (11.1%)	77 %	4
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (11.1%)	78.3 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (11.1%)	70 %	4
Ziarno	Corn, Flaked	0.4 kg (11.1%)	80 %	2
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (11.1%)	70 %	2
Ziarno	Spelt, Flaked	0.4 kg (11.1%)	77 %	4
Ziarno	Płatki jaglane xD	0.4 kg (11.1%)	70 %	2
Ziarno	Kasza gryczana	0.4 kg (11.1%)	70 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	4 g	60 min	13.5 %
Whirlpool	Cascade PL	60 g	30 min	5.5 %
Na zimno	Cascade PL	40 g	3 dni	5.5 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Omega HotHead Ale	Ale	Gęstwa	1 ml	asdad

## Notatki

- poszły dwa enzymy - 12 ml glukoamylazy i alfa-amylazaza (dawka na 3 kg)  
*3 paź 2018, 13:23*