

## Ipa

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **49**
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.7 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                        | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt                         | 4.1 kg (65.6%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Monachijski typ II<br>20-25 EBC<br>Weyermann | 1.85 kg (29.6%) | 80 %       | 20  |
| Ziarno | Pszeniczny                                   | 0.3 kg (4.8%)   | 85 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | lunga  | 40 g  | 60 min | 11 %       |
| Whirlpool                 | Citra  | 40 g  | 0 min  | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 40 g  | 5 min  | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość   | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|---------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 15.33 g | Fermentis    |