

## IPA 19

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **79**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (66.7%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Viking Wheat Malt    | 1 kg (13.3%)  | 83 %       | 5   |
| Ziarno | Vienna Malt          | 1 kg (13.3%)  | 78 %       | 8   |
| Ziarno | Wheat, Flaked        | 0.5 kg (6.7%) | 77 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Iunga   | 60 g  | 60 min | 12.4 %     |
| Gotowanie                 | Equinox | 20 g  | 10 min | 13.8 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Equinox | 30 g  | 10 min | 13.8 %     |
| Na zimno                  | Motueka | 20 g  | 3 dni  | 7 %        |