

## IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **35**
- SRM **5.2**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **60 C**, Czas **20 min**
- Temp **70 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **60C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **70C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (70.9%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.7%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (3.9%)	79 %	45
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.3 kg (4.7%)	60 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	0.3 kg (4.7%)	70 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Cashmere	20 g	20 min	8.7 %
Gotowanie	citra	10 g	10 min	12.2 %
Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	10 g	3 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Strata	10 g	3 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	10 g	3 min	4.6 %

Aromat (koniec gotowania)	HBC 472 Experimental	10 g	3 min	9.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	10 g	3 min	5 %
Na zimno	HBC 472 Experimental	30 g	3 dni	9.3 %
Na zimno	El Dorado	30 g	3 dni	15 %
Na zimno	Lemon drop	30 g	3 dni	4.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	lallemand