

# IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **7.2**
- Styl **English IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzeczki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale          | 5 kg (80.6%)   | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.7 kg (11.3%) | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Weyermann - Carapils       | 0.3 kg (4.8%)  | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny                 | 0.2 kg (3.2%)  | 85 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 25 g  | 60 min | 13 %       |
| Gotowanie | Marynka | 20 g  | 15 min | 10 %       |
| Gotowanie | Marynka | 20 g  | 5 min  | 10 %       |
| Na zimno  | Marynka | 30 g  | 7 dni  | 10 %       |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale       |

## Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ             | Nazwa          | Ilość | Użyto do   | Czas   |
|-----------------|----------------|-------|------------|--------|
| Zioło           | Mech irlandzki | 5 g   | Gotowanie  | 15 min |
| Czynnik do wody | Gips piwowy    | 8 g   | Zacieranie | 60 min |

## Notatki

- Fermentacja w temperaturze 17-18 °C  
Nagazowanie 2 stopnie (na 20l ok 100g glukozy)  
8 sty 2017, 20:32