

## IPA z odzysku

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **66**
- SRM **7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale          | 3.5 kg (58.3%) | 85 %       | 6   |
| Ziarno | Monachijski                | 2 kg (33.3%)   | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 10L | 0.5 kg (8.3%)  | 78 %       | 20  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Magnum   | 40 g  | 60 min | 11.2 %     |
| Gotowanie                 | Amarillo | 35 g  | 30 min | 8.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade  | 20 g  | 0 min  | 7.1 %      |
| Whirlpool                 | Cascade  | 40 g  | 5 min  | 7.1 %      |
| Na zimno                  | Amarillo | 50 g  | 4 dni  | 8.5 %      |
| Na zimno                  | Cascade  | 50 g  | 4 dni  | 7.1 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| us-5  | Ale | Gęstwa | 150 ml | ---          |

### Notatki

- 125 gr cukru na 20l (2,5 vol ) refermentacja  
13 paź 2022, 22:41