

# labipa

- Gęstość **5.1 BLG**
- ABV **1.9 %**
- IBU **37**
- SRM **14.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **6 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.7 L** wody do zacierania do **75.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 69C**
- Wystadzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (75.2%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (11.3%)	60 %	3
Ziarno	Carapils Malt	0.06 kg (4.5%)	74 %	3
Ziarno	Carafa III	0.12 kg (9%)	70 %	1034

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	10 min	13 %
Na zimno	Centennial	50 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
jakieslowalco	Ale	Suche	11 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WHIRFLOC	0 g	Gotowanie	5 min

Inne	ODZYWKA	0 g	Gotowanie	0 min
Czynnik do wody	KREDA	6 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	ŁUSKA	0 g	Zacieranie	0 min