

## lekka ipka

- Gęstość **6.3 BLG**
- ABV **2.4 %**
- IBU **28**
- SRM **5.7**
- 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 **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński          | 0.8 kg (33.3%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny          | 0.6 kg (25%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Monachijski         | 0.8 kg (33.3%) | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.2 kg (8.3%)  | 75 %       | 150 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Admiral    | 5 g   | 60 min | 14.3 %     |
| Gotowanie                 | admiral    | 5 g   | 30 min | 14.3 %     |
| Gotowanie                 | Citra      | 5 g   | 10 min | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra      | 10 g  | 1 min  | 12 %       |
| Whirlpool                 | Rakau (NZ) | 20 g  | 10 min | 9.5 %      |
| Whirlpool                 | Mosaic     | 10 g  | 10 min | 10 %       |
| Na zimno                  | Rakau (NZ) | 30 g  | 5 dni  | 9.5 %      |
| Na zimno                  | Amarillo   | 30 g  | 5 dni  | 9.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| us 05 | Ale | Suche | 11.5 g | ---          |