

# Summit Single Hop IPA

- Gęstość **17.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **84**
- SRM **10.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji --- L
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzeczki --- L

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna --- L / kg
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.75 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **75C**
- Wyladuj używając **-10.3 L** wody o temp. **76C**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość    | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński             | 4.5 kg   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Caramunich Malt I      | 0.5 kg   | 71.7 %     | 90  |
| Ziarno | Briess - Carapils Malt | 0.375 kg | 74 %       | 2   |
| Ziarno | Pszeniczny             | 0.375 kg | 85 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Summit | 20 g  | 60 min | 15.8 %     |
| Gotowanie | Summit | 15 g  | 40 min | 15.8 %     |
| Gotowanie | Summit | 15 g  | 30 min | 15.8 %     |
| Gotowanie | Summit | 15 g  | 15 min | 15.8 %     |
| Gotowanie | Summit | 15 g  | 5 min  | 15.8 %     |
| Gotowanie | Summit | 15 g  | 1 min  | 15.8 %     |
| Na zimno  | Summit | 45 g  | 14 dni | 15.8 %     |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|             |     |        |       |        |
|-------------|-----|--------|-------|--------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 15 ml | Safale |
|-------------|-----|--------|-------|--------|

### **Dodatki**

| <b>Typ</b> | <b>Nazwa</b>   | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b> | <b>Czas</b> |
|------------|----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | Mech Irlandzki | 5 g          | Gotowanie       | 15 min      |