

## #1 IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **48**
- SRM **7.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **20 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (73.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (14.7%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.4%)	85 %	4
Cukier	cukier	0.3 kg (4.4%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	20 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	5 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	5 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	5 min	6 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	30 min	11 %
Whirlpool	Centennial	20 g	30 min	8.5 %
Na zimno	Cascade	80 g	5 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	140 ml	Fermentis