

## # 172 Foggy IPA PINTA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **53**
- SRM **3.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.4 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	5 kg (76.9%)	80.5 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (5.4%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (4.6%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.1%)	78 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.25 kg (3.8%)	60 %	2
Suchy ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy superjasny suchy	0.4 kg (6.2%)	99 %	9

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Simcoe	15 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	35 g	10 min	13.2 %
Na zimno	Idaho 7	50 g	5 dni	12.7 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %
Na zimno	Simcoe cryo	25 g	5 dni	20 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	22 g	Lallemand