

## 20. IPA by Dziełek

- Gęstość **16 BLG**
- ABV ---
- IBU **77**
- SRM **13.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.08 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.44 L**

### Kroki

- Temp **53 C**, Czas **1 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.08 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **21.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (Weyermann)	6.7 kg	82.23 %	7
Ziarno	Wheat Malt, Ger	0.8 kg	84 %	9
Ziarno	Munich Malt	0.6 kg	80 %	46
Ziarno	Castle Malting Cara Gold 120	0.26 kg	78 %	319

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	New Port	50 g	70 min	10.7 %
Gotowanie	Columbus (Tomahawk)	30 g	15 min	14 %
Gotowanie	Centennial	50 g	10 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	5 min	13 %
Gotowanie	Eureka	30 g	1 min	18 %
Na zimno	Amarillo	60 g	5 dni	9.2 %
Na zimno	Eureka	50 g	5 dni	18 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
American Ale II	Ale	Płynne	124 ml	Wyeast Labs