

## #20 - IPA "Rebranding"

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **35**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	5 kg (81.3%)	80.5 %	4
Ziarno	Crisp - Pale Ale / Pils	0.5 kg (8.1%)	81 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.5%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (4.1%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	50 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	50 g	3 min	15.8 %
Na zimno	Sabro	50 g	3 dni	15.8 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12.9 %
Na zimno	Azaca	25 g	3 dni	12 %

### Drożdże

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

FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	130 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	--------	------------------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Inne	Witamina C	2 g	Butelkowanie	---

### Notatki

- Celować w ~20L/16BLG po gotowaniu i dolać wody do 14,5BLG (~2L - kalkulator)  
Start od 16°C  
25 lis 2021, 16:00