

## #26 Mix IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **43**
- SRM **9.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.93 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- L

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **-9.1 L** wody o temp. **76C**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słodownia Strzegom - pale ale	2.5 kg (54.9%)	79 %	6
Ziarno	Słodownia Strzegom - karmelowy czerwony	0.2 kg (4.4%)	76 %	40
Ziarno	Słodownia Strzegom - monachijski I	1 kg (22%)	79 %	12
Ziarno	Słodownia Strzegom - pilzneński	0.8 kg (17.6%)	80 %	3
Ziarno	Słodownia Strzegom - czekoladowy 1200	0.05 kg (1.1%)	70 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	30 g	5 min	4.5 %
Gotowanie	Chinook	20 g	5 min	13 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 - Gorączka kalifornijska	Ale	Kultury	--- g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	0 g	Gotowanie	0 min