

## A la IPA v.2

---

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **113**
- SRM **9.3**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **85 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.6 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	6.4 kg (74%)	80 %	8
Ziarno	wiedenski barke	0.6 kg (6.9%)	79 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (5.8%)	85 %	4
Ziarno	karmelowy strzegom 30	0.3 kg (3.5%)	75 %	30
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg (3.5%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.15 kg (1.7%)	77 %	114
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (4.6%)	70 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	35 g	65 min	17.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	65 min	16.8 %
Gotowanie	Citra	30 g	35 min	13.3 %
Na zimno	Citra	10 g	7 dni	13.3 %
Gotowanie	Centennial	25 g	15 min	9.7 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	15 g	7 dni	3.6 %
Na zimno	Centennial	10 g	7 dni	9.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M07 British Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min