

# A LIL' SLACK IPA - Brulosophy

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **54**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (83.3%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	0.5 kg (16.7%)	78 %	20

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	12 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	20 g	15 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	5 g	15 min	13 %
Na zimno	Zula	30 g	5 dni	8.3 %
Na zimno	Chinook	10 g	5 dni	13 %
Na zimno	Chinook	23 g	3 dni	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5.29 g	Fermentis

## Notatki

- <https://biabcalculator.com/>

TOTAL WATER NEEDED  
14.00 Liters  
STRIKE WATER TEMP  
69 Celsius  
TOTAL MASH VOLUME  
16.00 Liters  
PREBOIL WORT  
12.50 Liters  
POSTBOIL WORT  
11.50 Liters  
INTO FERMENTER  
10.50 Liters  
*28 gru 2023, 10:13*