

## Abedo IPA v.05

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **43**
- SRM **9.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 64C**
- Przetrzyj zacier **15 min w 78C**
- Wyszadzaj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (27.9%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (27.9%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.55 kg (15.3%)	83 %	5
Ziarno	Barley, Raw	0.5 kg (13.9%)	60.9 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (13.9%)	80 %	2
Ziarno	Simpsons - Roasted Barley	0.04 kg (1.1%)	70 %	1084

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	5 g	30 min	7.1 %
Gotowanie	Cascade	5 g	15 min	7.1 %
Gotowanie	Centenial	5 g	30 min	9.7 %
Gotowanie	Centenial	5 g	15 min	9.7 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	30 min	11.8 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	15 min	11.8 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	30 min	13.3 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	15 min	13.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min