

# ADAM IPA

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **46**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale IREKS	4.1 kg (73.2%)	80 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (21.4%)	85 %	3
Ziarno	Wiedeński IREKS	0.3 kg (5.4%)	75 %	17

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	1 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	30 g	1 min	12 %
Whirlpool	Chinook	20 g	1 min	13 %