

## Autumn IPA v2

- Gęstość **14.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **70**
- SRM **10.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	4 kg (70.8%)	80 %	4
Ziarno	Aroma	0.5 kg (8.8%)	78 %	100
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (8.8%)	80 %	15
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (4.4%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (7.1%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Chinook	20 g	20 min	11.2 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	10 %
Na zimno	Simcoe	25 g	4 dni	10 %
Na zimno	Dr Rudi	20 g	4 dni	11.8 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	30 g	4 dni	10 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	10 %
Na zimno	Citra	15 g	4 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	10 g	Zacieranie	---
Przyprawa	Skórka słodkiej pomaryńczy	50 g	Gotowanie	5 min