

## #B015 Quick IPA Under pressure

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **47**
- SRM **12**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	1.7 kg (40.5%)	80 %	35
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.5 kg (11.9%)	100 %	99
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (23.8%)	60 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (23.8%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	36 g	50 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	5 g	5 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	5 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Citra	25 g	4 dni	12 %
Na zimno	Ekuanot	25 g	4 dni	14 %
Na zimno	Simcoe	25 g	4 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05	Ale	Suche	10 g	---

### Notatki

- Start 22.11.2021 -> 5PSI  
23.11.2021 -> 10PSI  
23 lis 2021, 20:06