

## #B016 Press IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **52**
- SRM **9.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt        | 3 kg (46.2%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Viking Pilsner malt         | 1 kg (15.4%)  | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Wheat Malt           | 1 kg (15.4%)  | 83 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann - Melanoiden Malt | 0.5 kg (7.7%) | 81 %       | 53  |
| Ziarno | Carared                     | 0.5 kg (7.7%) | 75 %       | 39  |
| Cukier | Brown Sugar, Dark           | 0.5 kg (7.7%) | 100 %      | 99  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka | 30 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Simcoe  | 10 g  | 45 min | 13.2 %     |
| Gotowanie                 | Simcoe  | 10 g  | 15 min | 13.2 %     |
| Gotowanie                 | Mosaic  | 10 g  | 15 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Citra   | 10 g  | 15 min | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic  | 10 g  | 0 min  | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe  | 10 g  | 0 min  | 13.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra   | 10 g  | 0 min  | 12 %       |

|          |          |      |       |        |
|----------|----------|------|-------|--------|
| Na zimno | Citra    | 30 g | 3 dni | 12 %   |
| Na zimno | Simcoe   | 20 g | 3 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Amarillo | 30 g | 3 dni | 9.5 %  |
| Na zimno | Mosaic   | 10 g | 3 dni | 10 %   |

## Notatki

- start 30.12.2021 18BLG 20L  
3 sty 2022, 21:08