

## BA IPA 15,5

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **71**
- SRM **6.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 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**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5.2 kg (86.7%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (6.7%)	78 %	4
Ziarno	Carared	0.4 kg (6.7%)	75 %	39

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Horizon	40 g	70 min	14 %
Gotowanie	Horizon	20 g	10 min	14 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	6.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	60 g	0 min	6.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12.3 %
Na zimno	Cascade	40 g	4 dni	6.7 %
Na zimno	Citra	40 g	4 dni	12.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis
-------	-----	--------	--------	-----------