

## BA ipa

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **44**
- SRM **7**
- Styl **Belgian IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (84.5%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (5.6%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.2 kg (5.6%)	75 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (4.2%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	50 min	10 %
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	6 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	5 min	10 %
Na zimno	Citra	15 g	4 dni	12 %
Na zimno	Cascade	15 g	4 dni	6 %
Na zimno	Mosaic	15 g	4 dni	10 %

### Drożdże

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

FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	--------	------------------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	chlorek wapnia	4 g	Zacieranie	60 min