

# Badylipa

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **42**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.8 kg (82.4%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (8.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (8.8%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	15 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	15 g	15 min	10.5 %
Na zimno	Mosaic	15 g	4 dni	10 %
Na zimno	Citra	10 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	10 g	2 dni	10 %
Na zimno	Centennial	10 g	2 dni	10.5 %
Na zimno	Citra	10 g	2 dni	12 %

## Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Gęstwa	50 ml	Safale
-------------	-----	--------	-------	--------