

# BIAB ipa on pilsner malt

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **90**
- SRM **13.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **69.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **2.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2.5 kg (83.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (16.7%)	75 %	200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	40 min	12.9 %
Na zimno	equinox	25 g	3 dni	3.5 %
Gotowanie	Tradition	30 g	40 min	5.5 %
Gotowanie	lunga	25 g	10 min	12.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis