

## BIAB ipa (pale ale malt)

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **89**
- SRM **4**
- Styl **English 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 **5.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **69.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **2.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (64.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.1 kg (35.5%)	82 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	25 min	13.5 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	40 min	3.5 %

### Drożdże

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