

## BLUE IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **32**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (13.9%)	60 %	3
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.2 kg (2.8%)	80 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	CTZ chmiel	25 g	55 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Kwiat Klitoria Ternateńska	25 g	5 min	1 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	25 g	0 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	110 g	0 min	12 %
Na zimno	Summit	100 g	10 dni	17 %
Na zimno	Kwiat Klitoria Ternateńska	25 g	10 dni	1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Gęstwa	500 ml	---