

# Candida IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **56**
- SRM **6.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **39 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.6 L** wody do zacierania do **70.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.7 kg (89.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (7.8%)	81 %	6
Ziarno	Cara Gold	0.2 kg (3.1%)	75 %	120

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Magnum	22 g	90 min	12 %
Gotowanie	Summit	10 g	10 min	17 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	10 min	12.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	10 min	7.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Summit	20 g	1 min	17 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	1 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	1 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	1 min	9.5 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	7 dni	15.5 %

Na zimno	Simcoe	30 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Summit	15 g	7 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	30 g	7 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile
Gozdawa WC	Ale	Suche	100 g	Gozdawa

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	3 g	Gotowanie	15 min