

## CCC#ipa

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **74**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

### Kroki

- Temp **51 C**, Czas **1 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **55.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **51C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (66%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (18.9%)	80 %	6
Ziarno	Carahell	0.4 kg (7.5%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.4 kg (7.5%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Columbus/Tomahawk/Zeus	13 g	20 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	25 g	60 min	12 %
Gotowanie	Cascade	15 g	30 min	6 %
Gotowanie	Citra	15 g	25 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %
Gotowanie	Cascade	20 g	5 min	6 %
Whirlpool	Cascade	25 g	10 min	6 %
Whirlpool	Citra	25 g	10 min	12 %

Na zimno	Cascade	35 g	4 dni	6 %
Na zimno	Citra	25 g	4 dni	12 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---