

## Chamska IPA V5

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **90**
- SRM **6.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (14.3%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	1 kg (14.3%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Summit	25 g	10 min	17 %
Gotowanie	Triumph	25 g	10 min	7 %
Gotowanie	Summit	25 g	5 min	17 %
Gotowanie	Triumph	25 g	5 min	7 %
Gotowanie	Citra	50 g	5 min	13.6 %
Whirlpool	Cascade	50 g	20 min	6 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	20 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	5 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	whirlfloc	1 g	Gotowanie	5 min