

## cienkuś IPA v2

- Gęstość **5.3 BLG**
- ABV **2 %**
- IBU **9**
- SRM **2.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Kroki

- Temp **75 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **78.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **75C**
- Wystadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.4 kg (47.1%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (33.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (13.4%)	60 %	3
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.1 kg (3.4%)	75 %	5
Dodatek	Łuska Ryżowa	0.075 kg (2.5%)	1 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	5 g	10 min	12.1 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	15 min	9.5 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	6 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile