

## Classic IPA

---

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **57**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **25 min**
- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (53.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (40%)	82 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (2.7%)	80 %	2
Ziarno	Rye, Flaked	0.1 kg (1.3%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (2.7%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	14.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	15 min	14.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	5 min	14.4 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	3 min	14.4 %
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	15 min	13.6 %

Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	13.6 %
Whirlpool	Citra	25 g	3 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	5 min	6.5 %
Whirlpool	Cascade	10 g	3 min	6.5 %
Na zimno	Simcoe	45 g	3 dni	14.4 %
Na zimno	Citra	45 g	3 dni	13.6 %
Na zimno	Cascade	30 g	3 dni	6.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis