

## Close Enough Cream IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **23**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 69C**
- Wystadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (60%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (20%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (13.3%)	79 %	22

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	15 g	30 min	11 %
Whirlpool	Styrian Dragon	40 g	0 min	8.4 %
Whirlpool	Styrian Wolf	40 g	0 min	14.9 %
Na zimno	Styrian Dragon	60 g	3 dni	8.4 %
Na zimno	Styrian Wolf	60 g	3 dni	14.9 %
Na zimno	lunga	50 g	3 dni	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	111 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Laktoza	500 g	Gotowanie	20 min