

## CP IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **55**
- SRM **3.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2 kg (33.3%)	80.5 %	2
Ziarno	Oats, Malted	1 kg (16.7%)	80 %	2
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (16.7%)	80 %	2
Ziarno	Chit Malt	1 kg (16.7%)	50 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	1 kg (16.7%)	77 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	superdelic	20 g	---	9 %
Gotowanie	Pacific Jade	25 g	25 min	13 %
Gotowanie	Pacific Jade	25 g	15 min	13 %
Gotowanie	Sabro	50 g	1 min	15 %
Whirlpool	Pacific Jade	50 g	10 min	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
K97	Ale	Suche	23 g	---

## Notatki

- Fermentacja  
15-17 C 3 dni  
17-19 C 3 dni  
19-21 C 2 dni  
21-24 C 5 dni  
pozbywamy się drożdzy  
23 - 24 C 6 dni cicha

NS cryo 50 g na bio wraz z drożdżami  
Sabro cryo 50 g na bio w 2 dobie  
NS cryo 50 g na bio w 4 dobie  
Na cichą Simcoe Brand 2 doby przed rozlewem  
*8 lis 2024, 21:58*