

# Danny's IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **77**
- SRM **7.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (80.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (16.1%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.2%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sticklebract	35 g	50 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	orbit	30 g	20 min	9.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Sticklebract	20 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	10 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Sticklebract	15 g	5 min	12 %
Na zimno	orbit	20 g	5 dni	9.8 %
Na zimno	Cascade	30 g	5 dni	7 %
Na zimno	Sticklebract	30 g	5 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's