

## Digital ipa

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **33**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **39 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **46 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **56.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.3 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **65 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.1 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **37.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **56.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	4.5 kg (54.9%)	81 %	4
Ziarno	Vienna Malt	3.2 kg (39%)	78 %	8
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.5 kg (6.1%)	75 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	12 %
Whirlpool	Citra	100 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	200 g	3 dni	12 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	25 g	Danstar

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	protofloc	5 g	Gotowanie	15 min