

## E IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **20**
- SRM **9.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (65.6%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (16.4%)	80 %	16
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (4.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.3 kg (4.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (8.2%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	30 g	40 min	8 %
Na zimno	Citra	30 g	10 dni	12 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	30 g	10 dni	4 %
Na zimno	Cascade PL	20 g	10 dni	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M02	Winiarskie	Gęstwa	0.3 ml	Mangrove Jack's
---------------------	------------	--------	--------	-----------------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Przyprawa	jałowiec	20 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	skórki pomarańczy	20 g	Fermentacja cicha	10 dni

### **Notatki**

- Gęstwa po cydrze 300ml  
11 gru 2018, 14:58