

# ECIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **44**
- SRM **9.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **100 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **100 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (68%)	80 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (6.8%)	75 %	45
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	0.5 kg (6.8%)	75 %	59
Ziarno	Carared	0.5 kg (6.8%)	75 %	39
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (6.8%)	79 %	45
Cukier	glukoza	0.35 kg (4.8%)	100 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	25 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Summit	25 g	10 min	17 %
Gotowanie	Azacca	25 g	5 min	14 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Azacca	25 g	3 dni	14 %
Na zimno	Summit	25 g	3 dni	17 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	5 g	Zacieranie	5 min
Klarowanie	whirlfloc	2 g	Gotowanie	5 min