

# ella ipa

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 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 **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (100%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ella (AUS)	10 g	60 min	14.6 %
Gotowanie	smaragd	10 g	60 min	3.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Ella (AUS)	20 g	10 min	14.6 %
Aromat (koniec gotowania)	smaragd	20 g	10 min	3.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Ella (AUS)	20 g	5 min	14.6 %
Aromat (koniec gotowania)	smaragd	20 g	5 min	3.9 %
Na zimno	smaragd	30 g	5 dni	3.9 %
Na zimno	Ella (AUS)	30 g	5 dni	14.6 %

## Drożdże

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

us 05	Ale	Suche	10 g	---
-------	-----	-------	------	-----