

# Eureka! IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **36**
- SRM **7**

## 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszadzaj używając **20.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	4.35 kg (66.9%)	80 %	8
Ziarno	Castle Malting Pilznieński	1.5 kg (23.1%)	80 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (6.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (3.8%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka!	18 g	15 min	18 %
Gotowanie	Eureka!	20 g	10 min	18 %
Gotowanie	Eureka!	37 g	5 min	18 %
Na zimno	Eureka!	37 g	2 dni	18 %
Na zimno	Denali	100 g	2 dni	14.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	200 ml	Omega