

## EVA-IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **41**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **37 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.8 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **25.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **44 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (54.1%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (2.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (21.6%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	2 kg (21.6%)	81 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	35 g	30 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	35 g	20 min	14 %
Na zimno	Citra	90 g	3 dni	12 %
Na zimno	Azacca	50 g	3 dni	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis

### Notatki

- Zaznacz sobie na garze ile to 29 litrów  
Zaznacz sobie na garze ile to 35 litrów  
*20 paź 2020, 22:20*