

## Felek IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **51**
- SRM **4.2**
- Styl **Belgian IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **22.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (87.1%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.785 kg (11.4%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.5%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	citra	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Equinox	10 g	15 min	14 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	5.8 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %
Gotowanie	Equinox	20 g	5 min	14 %
Gotowanie	Cascade	20 g	5 min	5.8 %
Whirlpool	Citra	20 g	60 min	12 %
Whirlpool	Equinox	20 g	60 min	14 %
Whirlpool	Cascade	20 g	60 min	5.8 %