

## First IPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **52**
- SRM **3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **34 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **43 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **31 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **43 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (62.5%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (18.8%)	--- %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (18.8%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	8 %
Gotowanie	Agnus CZ	40 g	30 min	9.65 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	40 g	20 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	40 g	10 min	5.2 %
Na zimno	Cascade PL	30 g	10 dni	5.2 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Notatki

- Słabo reaktywne słody, zacieranie prawie 3h bo była skrobia cały czas  
*1 wrz 2020, 14:02*