

## FLEX IPA v.1

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **35**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.5 kg (61.4%)	82 %	4
Ziarno	crisp - Extra Pale Ale	1.5 kg (26.3%)	80 %	4
Ziarno	Castle Malting - Wheat Blanc	0.5 kg (8.8%)	85 %	5
Ziarno	Rice, Flaked	0.2 kg (3.5%)	70 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	flex	5 g	60 min	65 %
Na zimno	Amora Preta	100 g	2 dni	7.3 %
Na zimno	Vermelho	100 g	2 dni	9.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Płynne	66.67 ml	Omega

### Notatki

- Woda RO:kran  
Zacieranie 19.5L kwas mlekowy 3 ml

Wyśładzanie 9L kwas mlekowy 2.5ml  
24 gru 2022, 09:32