

# Foggy IPA PintaxLidl

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **51**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 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 **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **69 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (61.5%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (15.4%)	78 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.7%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	60 %	3
Ziarno	płatki ryżowe	0.5 kg (7.7%)	--- %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Strata	30 g	10 min	13.6 %
Gotowanie	El Dorado	30 g	10 min	15 %
Gotowanie	Strata	70 g	0 min	13.6 %
Gotowanie	El Dorado	70 g	5 min	15 %
Na zimno	Talus cryo	25 g	3 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp077	Ale	Płynne	70 ml	---