

# Freak Show IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **69**
- SRM **7.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6 kg (93.8%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann - Carared  | 0.2 kg (3.1%) | 75 %       | 45  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150  | 0.2 kg (3.1%) | 75 %       | 150 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 50 g  | 30 min | 10 %       |
| Gotowanie | Mosaic | 70 g  | 5 min  | 10 %       |
| Gotowanie | Magnum | 20 g  | 60 min | 11.1 %     |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| Us-05 | Ale | Suche | 10 g  | ---          |

## Notatki

- Użyte chmiele to Mix wszystkich resztek. Odpowiednio na goryczkę smak i aromat.  
*18 lip 2018, 11:40*