

# Fresh Melon IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **38**
- SRM **10.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

## Kroki

- Temp **60 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **66.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **60C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	chateau pale ale	1 kg (15.4%)	80 %	9
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.5 kg (23.1%)	85 %	7
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (46.2%)	82 %	4
Ziarno	Cara Gold	1 kg (15.4%)	75 %	120

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	mieszanka	10 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	mieszanka	20 g	30 min	12.5 %
Gotowanie	Pekko	15 g	0 min	13.6 %
Gotowanie	Waimea	10 g	0 min	17 %
Gotowanie	Palisade	15 g	0 min	7.5 %
Gotowanie	Pekko	10 g	60 min	13.6 %

## Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	12.5 g	Mangrove Jack's

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	ogórek	25 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	melon	625 g	Fermentacja cicha	7 dni