

## Garage Sale IPA 15,7BLG

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **41**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.76 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.7 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **79.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (47.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (31.7%)	83 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (12.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.9%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	29 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	25 g	10 min	6.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	0 min	6.9 %
Na zimno	Ekuanot	100 g	4 dni	12.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
london fog	Ale	Gęstwa	330 ml	FM

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Aframon Madagaskarski	5 g	Gotowanie	10 min