

# HEJZI IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **80 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **84 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **101.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **73.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **98 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **73.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **52.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **101.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	12 kg (49%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (32.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (8.2%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	2 kg (8.2%)	75 %	2
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (2%)	73 %	80

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	100 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	200 g	1 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	20 ml	Fermentum Mobile