

# Herbaciana IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (14.3%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (14.3%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (14.3%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	40 g	15 min	11.8 %
Gotowanie	Chinook	15 g	5 min	11.8 %
Whirlpool	El Dorado	20 g	0 min	11 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	0 min	10.4 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	0 min	11.5 %
Na zimno	El Dorado	20 g	3 dni	11 %
Na zimno	Mosaic	25 g	3 dni	10.4 %
Na zimno	Simcoe	25 g	3 dni	11.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Us-05	Ale	Gęstwa	150 ml	fermentis
-------	-----	--------	--------	-----------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Zioło	Herbata (wybór w trakcie)	100 g	Fermentacja cicha	3 dni