

# Herbaciana IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **49**
- SRM **6.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.1 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (59.8%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (29.9%)	79 %	10
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (10%)	77 %	4
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.015 kg (0.3%)	70 %	49

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Suche	11.5 g	---

## Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	herbata	50 g	Fermentacja cicha	2 dni
Dodatek smakowy	chmiel amarillo	30 g	Fermentacja cicha	4 dni
Dodatek smakowy	chmiel amarillo	30 g	Fermentacja cicha	2 dni