

# I pa pa pa

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **42**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Viking Malt	6.4 kg (86.5%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	1 kg (13.5%)	80 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lemon drop	25 g	60 min	5.3 %
Gotowanie	Marynka	20 g	15 min	10 %
Gotowanie	Lemon drop	25 g	15 min	5.3 %
Gotowanie	Marynka	20 g	1 min	10 %
Gotowanie	Lemon drop	25 g	1 min	5.3 %
Na zimno	marynka	25 g	7 dni	5.4 %
Na zimno	Lemon drop	20 g	7 dni	5.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1272 American Ale II	Ale	Płynne	40 ml	Wyeast Labs