

# IDAHO IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **32**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.14 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **1 min**
- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **74 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (57.1%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	2 kg (28.6%)	74 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	1 kg (14.3%)	70 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus	15 g	15 min	15.5 %
Whirlpool	Idaho 7	20 g	5 min	12.7 %
Na zimno	Idaho 7	80 g	7 dni	12.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	11.5 g	Mangrove Jack's

## Notatki

- KLEIKOWANIE PŁATKÓW RYŻOWYCH  
*10 mar 2024, 18:20*