

# Iglakowa IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **61**
- SRM **1.2**
- Styl **Rye IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

## Kroki

- Temp **48 C**, Czas **5 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **52.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **48C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (76.9%)	95 %	0
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (15.4%)	--- %	0
Ziarno	Żytni	0.4 kg (7.7%)	85 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	150 g	9 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	100 g	5 min	4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	100 g	7 dni	4 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Zioło	Sosna	100 g	Gotowanie	5 min
Zioło	Świerk	200 g	Zacieranie	30 min
Zioło	Daglezja	150 g	Gotowanie	5 min
Zioło	Daglezja	150 g	Fermentacja cicha	7 dni

### Notatki

- świerku użyć do filtracji  
*12 maj 2016, 18:21*