

# Ilpa

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **95**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.9 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Wystadzaj używając **24.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (48.2%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.4 kg (28.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (3.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (9.6%)	85 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (4.8%)	85 %	3
Cukier	cukier	0.4 kg (4.8%)	100 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	100 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	0 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	1 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	1 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	50 g	1 min	15 %
Whirlpool	Citra	50 g	0 min	12 %
whirlpool 80stC ~20min				
Whirlpool	Mosaic	50 g	0 min	10 %

Whirlpool	Galaxy	50 g	0 min	15 %
Na zimno	Mosaic	100 g	2 dni	10 %
Na zimno	Citra	100 g	2 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	100 g	2 dni	15 %