

## iipa clone z internetu połowa

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **79**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **75 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (56.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.6 kg (25.8%)	83 %	5
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.5 kg (8.1%)	72 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.1 kg (1.6%)	75 %	20
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.5 kg (8.1%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	28 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	28 g	20 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	21 g	5 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	70 g	1 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	60 g	1 min	15.5 %
Na zimno	Galaxy	170 g	3 dni	15 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	14.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Vermont Ale	Ale	Płynne	11 ml	Yeast Bay