

# India Pale Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **45**
- SRM **11**
- Styl **English 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **7 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **7 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (47.6%)	81 %	4
Ziarno	PALE ALE Wayermann 5,5-7,5 EBC 1kg	3 kg (47.6%)	80 %	7
Ziarno	SPECIAL B Castle Malting 400 EBC 1kg	0.3 kg (4.8%)	80 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra USA 30g	30 g	30 min	12.8 %
Gotowanie	Citra USA 30g	30 g	15 min	12.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M36	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's