

# Indiana

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **54**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.7 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	1.35 kg (17.1%)	80.5 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (63.3%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (10.1%)	60 %	3
Ziarno	Rye, Flaked	0.25 kg (3.2%)	78.3 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	5 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	2 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	0 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	50 g	0 min	10.1 %
Gotowanie	Warrior	10 g	50 min	13.5 %
Gotowanie	Warrior	10 g	50 min	13.5 %

Whirlpool	Cascade	25 g	10 min	6 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	10 min	10 %

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	1300 ml	Fermentum Mobile