

## IPA 0.1

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **50**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

### Kroki

- Temp **56 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **35 min**
- Temp **70 C**, Czas **25 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **61.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **56C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **70C**
- Wyszadzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (80.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (8.1%)	79 %	22
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.2%)	77 %	26
Dodatek	Płatki pszeniczne	0.25 kg (4%)	85 %	3
dodać przy temperaturze 62				
Dodatek	płatki jęczmienne	0.25 kg (4%)	--- %	5
dodać przy temperaturze 62				

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	25 g	55 min	13.1 %
Gotowanie	Ahtanum	10 g	30 min	5 %
Gotowanie	Jarrylo	5 g	30 min	15 %
Gotowanie	Equinox	5 g	10 min	13.1 %
Gotowanie	Ahtanum	10 g	10 min	5 %
Gotowanie	Jarrylo	5 g	10 min	15 %

Aromat (koniec gotowania)	Equinox	5 g	5 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	15 g	5 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Jarrylo	5 g	5 min	15 %
Na zimno	Equinox	15 g	7 dni	13.1 %
Na zimno	Ahtanum	15 g	7 dni	5 %
Na zimno	Jarrylo	5 g	7 dni	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---