

## IPA 0.2

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **55**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Kroki

- Temp **56 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **61.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **56C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (77.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (7.8%)	79 %	22
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.1%)	77 %	26
Dodatek	Płatki pszeniczne	0.25 kg (3.9%)	1 %	3
dodać przy temperaturze 62				
Dodatek	płatki jęczmienne	0.25 kg (3.9%)	1 %	5
dodać przy temperaturze 62				
Dodatek	Płatki owsiane	0.25 kg (3.9%)	1 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	20 g	50 min	7.1 %
Gotowanie	Citra	10 g	25 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	25 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	25 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %

Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	50 g	4 dni	9.5 %

## Drożdże

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