

## IPA#1

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **131**
- SRM **9.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.5 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **64 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Malt (2 Row) Bel       | 5 kg (89.3%)  | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Biscuit Malt                | 0.4 kg (7.1%) | 79 %       | 45  |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 120L | 0.2 kg (3.6%) | 72 %       | 150 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook  | 20 g  | 60 min | 13 %       |
| Gotowanie | Citra    | 20 g  | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie | Chinook  | 20 g  | 30 min | 13 %       |
| Gotowanie | Cascade  | 15 g  | 30 min | 6 %        |
| Gotowanie | Citra    | 20 g  | 30 min | 12 %       |
| Gotowanie | Chinook  | 20 g  | 5 min  | 13 %       |
| Gotowanie | Cascade  | 15 g  | 5 min  | 6 %        |
| Gotowanie | Citra    | 20 g  | 5 min  | 12 %       |
| Na zimno  | Ahtanum  | 36 g  | 5 dni  | 5 %        |
| Na zimno  | Amarillo | 10 g  | 5 dni  | 9.5 %      |
| Na zimno  | Mosaic   | 17 g  | 5 dni  | 10 %       |

|          |         |      |       |        |
|----------|---------|------|-------|--------|
| Na zimno | Cascade | 30 g | 5 dni | 6 %    |
| Na zimno | Simcoe  | 37 g | 5 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Chinook | 30 g | 5 dni | 13 %   |

## **Drożdże**

| <b>Nazwa</b> | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale        | Suche        | 11.5 g       | Fermentis           |