

## IPA #1

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **60**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Wyladuj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter	5 kg (69%)	83 %	6
Ziarno	Chit Malt	1 kg (13.8%)	50 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.9%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (3.4%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.4%)	80 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (2.8%)	85 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.2 kg (2.8%)	80 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	55 min	13 %
Gotowanie	Zula	30 g	15 min	7 %
Gotowanie	ADHA527	30 g	15 min	14.4 %
Na zimno	Citra	40 g	7 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	7 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlorek wapnia	6 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	gips	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	sól	8 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

- Sól 2x łyżeczka  
23 lis 2019, 13:40