

## IPA#1 Amora Preta & Książęcy

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **40**
- SRM **8.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (50%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	1.7 kg (50%)	80 %	35

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amora Preta	15 g	60 min	9.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Książęcy	25 g	15 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Amora Preta	15 g	15 min	9.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Książęcy	35 g	3 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Amora Preta	30 g	3 min	9.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Notatki

- Warka nr 1  
Warzone 03.03.2025  
Fermentacja ruszyła 04.03.2025  
Mimo prób ochłodzenia temperatury fermentacji pierwsza doba burzliwej przebiegła w 27-23 C  
W Drugiej dobie temperatura zeszła do 16 C  
Po 6ciu dniach temperatura fermentacji 17 C  
24.03.2025 zlanie na cichą do dwóch fermentorów, do jednego dodane 1,800 kg owoców ( Mango 900g i Truskawki 900g )  
30.03.2025 do drugiego fermentora dodano na cichą 30g Książęcy i 30g Amora Preta, rozlew zaplanowany na 01.04.2025 - zabutelkowane.  
Rozlew pojemnika z owocami zaplanowany na 06.04.2025  
5 mar 2025, 03:25