

## ipa

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **38**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

### Kroki

- Temp **32 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **34C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **32C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	5 kg (87%)	78 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.25 kg (4.3%)	75 %	39
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	10 g	60 min	15 %
Gotowanie	El Dorado	10 g	30 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	20 g	10 min	15 %
Na zimno	El Dorado	60 g	3 dni	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	---