

## IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **42**
- SRM **11.5**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.4 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                         | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale - Strzegom           | 5 kg (58.1%)   | 70 %       | 6   |
| Ziarno | Monachijski typ II - Strzegom | 3.5 kg (40.7%) | 70 %       | 22  |
| Ziarno | Karmelowy 600 - Strzegom      | 0.1 kg (1.2%)  | 68 %       | 600 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Willamette - USA  | 20 g  | 60 min | 5.2 %      |
| Gotowanie | Marynka           | 37 g  | 60 min | 8.8 %      |
| Gotowanie | Willamette - USA  | 10 g  | 20 min | 5.2 %      |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g  | 20 min | 3.5 %      |

### Drożdże

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