

# IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **63**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

## 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **120 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (36.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (54.5%)	79 %	6
Dodatek	Płatki ryżowe	0.5 kg (9.1%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	45 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	30 g	0 min	10 %
Na zimno	Ekuanot	30 g	3 dni	14 %
Na zimno	lunga	50 g	3 dni	11 %
Na zimno	Marynka	50 g	3 dni	10 %
Gotowanie	Marynka	20 g	20 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	---