

# IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **37**
- SRM **5.3**
- Styl **American 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Malt (2 Row) Bel      | 6 kg (80%)    | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (6.7%) | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Płatki owsiane             | 1 kg (13.3%)  | 60 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Magnum  | 20 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Gotowanie                 | Citra   | 20 g  | 15 min | 12 %       |
| Gotowanie                 | Cascade | 20 g  | 15 min | 6 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Sabro   | 20 g  | 0 min  | 15 %       |

## Drożdze

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| safale us-05 | Ale | Gęstwa | 150 ml | ---          |

## Notatki

- Wyladzanie woda 76C-80C max  
29 kwi 2022, 11:14