

# 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 %

## Drożdże

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

## Notatki

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