

## IPA 15

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **47**
- SRM **10.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 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 **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pale Ale Viking Malt | 5 kg (66.7%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Słód Red Ale Viking Malt  | 1.5 kg (20%) | 85 %       | 70  |
| Ziarno | Płatki pszeniczne         | 1 kg (13.3%) | 60 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 25 g  | 60 min | 9.5 %      |
| Gotowanie | Amarillo | 25 g  | 20 min | 9.5 %      |
| Gotowanie | Citra    | 25 g  | 20 min | 12 %       |
| Gotowanie | Citra    | 25 g  | 0 min  | 12 %       |
| Na zimno  | Citra    | 50 g  | 3 dni  | 12 %       |
| Na zimno  | Zula     | 50 g  | 3 dni  | 8.3 %      |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |