

## IPA 16

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **96**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **25.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (60.6%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (12.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (12.1%)	85 %	3
Ziarno	Carahell	0.25 kg (3%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	110 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Chinook	0 g	30 min	11.2 %
Gotowanie	Citra	50 g	2 min	12.3 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	2 min	12.3 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	2 min	8.5 %
Whirlpool	Citra	50 g	0 min	12.3 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	0 min	12.3 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	0 min	8.5 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	100 g	3 dni	9.5 %

Na zimno	Simcoe	100 g	3 dni	13.2 %
----------	--------	-------	-------	--------