

## IPA 16,5 blg ctz/chinook/cascade

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **66**
- SRM **11.4**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (47.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (11.9%)	78 %	18
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (11.9%)	83 %	5
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.2 kg (2.4%)	75 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (2.4%)	78 %	400
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (23.8%)	82 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	16.1 %
Gotowanie	Chinook	30 g	20 min	9.3 %
Gotowanie	Cascade PL	30 g	10 min	5 %
Na zimno	Chinook	30 g	5 dni	9.3 %
Na zimno	Cascade PL	30 g	5 dni	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	24 g	LA FARGE