

## ipa

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **42**
- SRM **8.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **39 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **26.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **46 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	9 kg (92.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (5.1%)	75 %	150
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.25 kg (2.6%)	78 %	100

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	50 g	60 min	12 %
Gotowanie	Cascade PL	30 g	15 min	5.2 %
Gotowanie	Cascade PL	30 g	5 min	5.2 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %
Na zimno	Cascade PL	25 g	4 dni	5.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP840 - American Lager Yeast	Lager	Płynne	89.6 ml	White Labs