

## IPA 17,3BLG

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **74**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **46 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **51.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **61.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42 L**
- Całkowita objętość zacieru **56 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **42 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **33.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **61.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	12 kg (77.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (12.9%)	83 %	5
Dodatek	Płatki owsiane	1.5 kg (9.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	25 g	50 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	35 g	20 min	10 %
Gotowanie	Centennial	50 g	20 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	30 min	13.2 %
Whirlpool	Centennial	50 g	30 min	10.5 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	30 min	10 %
Na zimno	Amarillo	100 g	3 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis Safale

FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile
-------------------------	-----	--------	---------	------------------