

# Ipa

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **56**
- SRM **50.4**
- Styl **Black IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **9.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **9.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.2 kg (69.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (15.9%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (6.3%)	70 %	1000
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.25 kg (7.9%)	74 %	1000

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	20 g	60 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	20 g	5 min	7.8 %
Whirlpool	Oktawia	20 g	5 min	7.8 %
Na zimno	Oktawia	30 g	3 dni	7.8 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	40 min	7.8 %

## Drożdże

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