

# Ipa 2024

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **96**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.6 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.4 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.5 kg (62.1%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (13.8%)	60 %	3
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (6.9%)	80 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (6.9%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.25 kg (3.4%)	61 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lunga	40 g	60 min	12.5 %
Whirlpool	Talus	30 g	60 min	7.4 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	60 min	14.4 %
Whirlpool	Strata	30 g	60 min	14 %
Na zimno	Talus	70 g	5 dni	7.4 %
Na zimno	Simcoe	70 g	5 dni	14.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis