

# IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **55**
- SRM **5.5**
- Styl **English IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.8 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (14.3%)	79 %	22
Ziarno	zakwaszający	0.2 kg (5.7%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	6 %
Na zimno	Amarillo	10 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	10 g	3 dni	6 %
Na zimno	Chinook	10 g	3 dni	13 %