

# IPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **43**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **71.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **4.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (98%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (2%)	70 %	299

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	10 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	10 g	30 min	7.5 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	10 g	5 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	20 g	1 min	7.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	60 min	5.8 %
Gotowanie	Cascade	20 g	30 min	5.8 %
Gotowanie	Cascade	20 g	5 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	40 g	1 min	5.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	---