

# IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **36**
- SRM **4.6**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (70.8%)    | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński   | 0.5 kg (8.8%)   | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński  | 0.5 kg (8.8%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.65 kg (11.5%) | 60 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka  | 15 g  | 60 min | 6.7 %      |
| Gotowanie | Citra    | 30 g  | 12 min | 13.4 %     |
| Gotowanie | Cascade  | 30 g  | 12 min | 6 %        |
| Na zimno  | Amarillo | 15 g  | 2 dni  | 9.5 %      |
| Na zimno  | Cascade  | 15 g  | 2 dni  | 6 %        |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | ---          |