

## IPA 22I PINI 100g i 22I Cascade 50g

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **28**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **44 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **46.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **54.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **47.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **57.8 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **47.3 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **54.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (47.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	3.5 kg (33.3%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (9.5%)	79 %	16
Ziarno	Oats, Malted	1 kg (9.5%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	50 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Tradition	50 g	15 min	5.5 %
Gotowanie	Lemon drop	50 g	10 min	5.4 %
Gotowanie	Kohatu	35 g	10 min	4.9 %
Na zimno	Cascade	50 g	4 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-04	Ale	Gęstwa	176 ml	Omega

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Ziolo	PINI paczki sosny	100 g	Fermentacja cicha	4 dni
-------	-------------------	-------	-------------------	-------

## Notatki

- Warka podzielona na 2... 22l z PINI i 22l z Cascade  
*17 maj 2022, 19:40*