

# IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **7.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **72C**
- Wyladuj używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	6.5 kg (90.8%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.15 kg (2.1%)	80 %	6
Ziarno	Special B Malt	0.11 kg (1.5%)	65.2 %	315
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	0.4 kg (5.6%)	75 %	71

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	22 g	60 min	12 %
Whirlpool	Cascade	5 g	0 min	6 %
Whirlpool	Centennial	15 g	0 min	10.5 %
Whirlpool	Amarillo	21 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Simcoe	21 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	21 g	0 min	10 %
Whirlpool	Citra	11 g	0 min	12 %
Na zimno	Amarillo	15 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	25 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	15 g	4 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
liberty bell	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's
WLP650 - Brettanomyces bruxellensis	Ale	Płynne	50 ml	White Labs