

# Ipa

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **45**
- SRM **10.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **77.7 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.5 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.2 L** wody do zacierania do **70.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep Pilsner	2.3 kg (36.5%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (31.7%)	85 %	7
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.4 kg (6.3%)	73 %	120
Ziarno	Dekstrynowy Viking Malt	0.2 kg (3.2%)	82 %	2
Ziarno	Carahell Weyermann	0.2 kg (3.2%)	81 %	20
Ziarno	Caraaroma Weyermann	0.2 kg (3.2%)	81 %	350
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (15.9%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	12.3 %
Gotowanie	Centennial	20 g	20 min	10.1 %
Whirlpool	Ekuanot	40 g	15 min	13.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP013 - London Ale Yeast	Ale	Gęstwa	300 ml	White Labs
------------------------------	-----	--------	--------	------------

## Notatki

- Zacieranie w worku (BIAB).  
*6 paź 2021, 09:59*