

## IPA 26

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **70**
- SRM **4**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.5 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.4 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (32.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.8 kg (45.9%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (4.9%)	79 %	16
Ziarno	Oats, Malted	1 kg (16.4%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	11.3 %
Gotowanie	Centennial	45 g	10 min	9 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	8 %
Gotowanie	Marynka	60 g	20 min	7.9 %
Na zimno	Oktawia	50 g	3 dni	7.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	100 ml	Omega

### Dodatki

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

Ziolo	Sencha earl grey	50 g	Fermentacja cicha	5 dni
-------	------------------	------	-------------------	-------