

# ipa

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **59**
- SRM **6.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (63.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (12.7%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.3%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.3%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (6.3%)	78 %	4
Ziarno	Viking Melanoidynowy	0.2 kg (2.5%)	75 %	60
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (2.5%)	79 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	35 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %

Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	10 %
Na zimno	Citra	60 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirfloc T	1.25 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- 2.5 vol

Fermentacja w 17 stopniach około 2/3 tygodnie  
 Cold Crash w 0-2 stopniach 2 dni przed butelkowaniem  
 Leżakowanie około 3 tygodnie.  
 15 maj 2023, 13:46