

# IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **76**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.9 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 5 kg (67.6%)  | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Wheat Malt   | 1 kg (13.5%)  | 83 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki ryżowe       | 1 kg (13.5%)  | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki owsiane      | 0.4 kg (5.4%) | 60 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 50 g  | 30 min | 15.5 %     |
| Gotowanie | Ekuanot                | 35 g  | 3 min  | 14 %       |
| Gotowanie | El Dorado              | 35 g  | 3 min  | 13.2 %     |
| Gotowanie | Summit                 | 35 g  | 3 min  | 17 %       |
| Gotowanie | Azacca                 | 35 g  | 3 min  | 14 %       |
| Gotowanie | Ekuanot                | 30 g  | 1 min  | 14 %       |
| Gotowanie | El Dorado              | 30 g  | 1 min  | 13.2 %     |
| Gotowanie | Summit                 | 30 g  | 1 min  | 17 %       |
| Gotowanie | Azacca                 | 30 g  | 1 min  | 14 %       |
| Na zimno  | Ekuanot                | 35 g  | 2 dni  | 14 %       |
| Na zimno  | El Dorado              | 35 g  | 2 dni  | 13.2 %     |

|          |        |      |       |      |
|----------|--------|------|-------|------|
| Na zimno | Summit | 35 g | 2 dni | 17 % |
| Na zimno | Azacca | 35 g | 2 dni | 14 % |

### **Drożdże**

| <b>Nazwa</b> | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale        | Gęstwa       | 125 ml       | Fermentis           |

### **Dodatki**

| <b>Typ</b>      | <b>Nazwa</b>   | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b> | <b>Czas</b> |
|-----------------|----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie      | Mech Irlandzki | 5 g          | Gotowanie       | 12 min      |
| Czynnik do wody | Gips Piwowski  | 4 g          | Zacieranie      | 60 min      |