

## IPA

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **58**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (82.2%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.1%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (13.7%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	25 g	30 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	35 g	1 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	5 g	1 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	1 min	10 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	10 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %

### Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis