

# IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **57**
- SRM **6.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **0 min**
- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (78.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.2 kg (17.1%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (4.3%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	6.2 %
Gotowanie	Cascade	15 g	60 min	6 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	60 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	20 min	12 %
Whirlpool	Citra	20 g	1 min	12 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis