

## IPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **62**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (62%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.8%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.2 kg (3.1%)	75 %	45
Ziarno	Pilzneński	1.75 kg (27.1%)	81 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	5 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	0 min	10 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	12 %

### Drożdże

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

### Notatki

- Warka uwarzona dnia 11,02,2017, do wyładzania użyłem 17 l wody, odparowało 5l. Drożdże zadane w 21°C, po półgodzinie zjechałem do 13\*.  
*11 lut 2017, 21:53*