

## IPA 34

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **56**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.3 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (76.9%)	82 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (15.4%)	80 %	2
Ziarno	Rye Malt	0.5 kg (7.7%)	63 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	30 g	60 min	9.8 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	11.3 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	15 min	11.4 %
Whirlpool	Citra	20 g	15 min	13.4 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	15 min	9.9 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	11.4 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	13.4 %
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	9.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	50 ml	Omega