

## IPA 37

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **63**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **73.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.5 kg (80.4%)	82 %	4
Ziarno	Rye Malt	0.5 kg (8.9%)	63 %	10
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (8.9%)	77 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.8%)	58.7 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	60 g	60 min	9.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	15 min	11.4 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	11.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	100 ml	Omega

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	sencha earl grey	50 g	Fermentacja cicha	3 dni