

# IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **72**
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **40.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **25.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **44.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	7.5 kg (78.9%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (10.5%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.7 kg (7.4%)	79 %	16
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.3 kg (3.2%)	78 %	120

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	60 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Citra	40 g	15 min	12.4 %
Gotowanie	Simcoe	40 g	10 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	1 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	1 min	12.4 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12.4 %

Na zimno	Amarillo	50 g	4 dni	8.8 %
Na zimno	Simcoe	50 g	4 dni	13.1 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---