

# Ipa

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **70**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (40%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (40%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (10%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (10%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Mues	50 g	15 min	14 %
Gotowanie	Miesz	50 g	10 min	12 %
Gotowanie	Miesz	50 g	5 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Miesz	50 g	0 min	12 %
Whirlpool	Miesz	80 g	40 min	13 %