

## IPA 42

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **59**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.7 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.7 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (85.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Vienna Malt	1 kg (14.3%)	79 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	40 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	calypso	30 g	10 min	14 %
Whirlpool	Sabro	20 g	10 min	15 %
Na zimno	Sabro	80 g	4 dni	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Gęstwa	50 ml	Lallemand

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	sól epsom	2 g	Zacieranie	---
Klarowanie	whirlfloc	6 g	Gotowanie	10 min