

## Ipa#5

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **42**
- SRM **5.8**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (25%)	80 %	5
Ziarno	Cookie	0.25 kg (6.3%)	80 %	50
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.2 kg (5%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (7.5%)	85 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.25 kg (6.3%)	75 %	20

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	6.7 %
Gotowanie	Sybilla	13 g	20 min	6.2 %
Gotowanie	Oktawia	13 g	20 min	7.1 %
Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S 04	Ale	Gęstwa	400 ml	---