

# IPA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **56**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **25 min**
- Temp **73 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (51.7%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (17.2%)	79 %	16
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (8.6%)	61 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.2%)	78 %	4
Dodatek	płatki jęczmienne	1 kg (17.2%)	1 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	11 g	60 min	6 %
Gotowanie	Citra	11 g	60 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	11 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	10 min	13 %

Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	5 min	6 %
Na zimno	Citra	19 g	7 dni	13 %
Na zimno	Mosaic	19 g	7 dni	10 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale