

# IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **49**
- SRM **6.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **0.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.8 kg (82.4%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.2 kg (5.9%)	70 %	49
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (11.8%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	40 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	20 g	5 min	8.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	0 min	8.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---