

# IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **46**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	soufflet pale ale	6 kg (70.6%)	80 %	7
Ziarno	soufflet pszeniczny	2 kg (23.5%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (5.9%)	85 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	50 g	30 min	8.9 %
Gotowanie	Cascade	50 g	20 min	4.7 %
Aromat (koniec gotowania)	x1345	100 g	1 min	6.2 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	50 g	1 min	14.2 %
Na zimno	Vic Secret	50 g	2 dni	18.5 %
Na zimno	Cascade	50 g	2 dni	4.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Suche	12 g	Lallemand