

## IPA/APA z bbq

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **45**
- SRM **4.3**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **20.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (67.8%)	85 %	7
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (25.4%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (6.8%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	30 min	15.8 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	14.2 %
Gotowanie	Chinook	10 g	10 min	12.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safbrew

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Sos bbq (wiedzona sliwka) 36%węglowodanów	500 g	Gotowanie	15 min
-----------------	--	-------	-----------	--------