

# IPA BEZ PSZENICY

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **35**
- SRM **4.7**
- Styl **English IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **49.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.6 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **29 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **49.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5.7 kg (56.2%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.7 kg (16.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (9.9%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy Jasny 50EBC	0.25 kg (2.5%)	75 %	50
Ziarno	Żytni	0.5 kg (4.9%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (4.9%)	79 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	70 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	60 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	SOL EPSOM	7 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	GIPS	5 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	CALAMASI	50 g	Gotowanie	45 min