

# IPA Czerwiec 2020 Bartek

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **35**
- SRM **10.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.9 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **22.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy pilzneński Bruntal	3.4 kg (72%)	80 %	26
Ziarno	Słód pszeniczny jasny 3-5 EBC Weyermann	0.66 kg (14%)	75 %	4
Ziarno	Słód jęczmienny melanoidynowy (parzony) 60-80 EBC Weyermann	0.33 kg (7%)	75 %	70
Ziarno	Słód jęczmienny Cara Crystal 150 EBC Castle Malting	0.33 kg (7%)	75 %	60

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	30 g	10 min	9.1 %
Gotowanie	Chinook	30 g	10 min	12 %
Gotowanie	Loral	30 g	10 min	11.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-04	Ale	Suche	11 g	---