

## IPA Fale

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **24**
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.4 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min w 68C**
- Wystadzaj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.3 kg (81.3%)	80 %	4.5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (18.7%)	75 %	50

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	3 g	60 min	13.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Green Bullet	4 g	10 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	5 g	5 min	13.9 %
Whirlpool	Green Bullet	4 g	0 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	20 ml	Fermentis