

# IPA FPD2025

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **92**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (55.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (33.3%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (11.1%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vermelho	50 g	60 min	9.1 %
Gotowanie	Oktawia	50 g	60 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Vermelho	50 g	10 min	9.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	50 g	10 min	7.1 %
Whirlpool	Vermelho	50 g	10 min	9.1 %
Whirlpool	Oktawia	50 g	10 min	7.1 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	7 dni	11 %
Na zimno	Vermelho	50 g	7 dni	9.1 %
Na zimno	Oktawia	50 g	7 dni	7.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	20 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	4 g	Zacieranie	60 min