

## Ipa ipka ipeczka...

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **45**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.7 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **68.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min w 62C**
- Przetrzyj zacier **30 min w 72C**
- Wyszadzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (92.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.4%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Summit	10 g	5 min	17 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	20 min	10 %
Whirlpool	Summit	10 g	20 min	17 %
Na zimno	Mosaic	10 g	5 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	10 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Summit	10 g	5 dni	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Gęstwa	209 ml	Mangrove Jack's
--------------------------------------	-----	--------	--------	-----------------