

## IPA klasyczna

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **7.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **120 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **126 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **151.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **102 L**
- Całkowita objętość zacieru **136 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **102 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **83.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **151.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	21 kg (61.8%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	7 kg (20.6%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	6 kg (17.6%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	40 g	60 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	40 g	60 min	13.2 %
Na zimno	Mosaic	60 g	1 dni	10 %
Na zimno	Citra	60 g	1 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	60 g	1 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	60 g	Safale