

## IPA KOLEJNA PROBA

---

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **45**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **52.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **28.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **52.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (33.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	5 kg (41.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (4.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.2%)	85 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (16.7%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	80 min	14 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	12.5 %
Gotowanie	Galaxy	30 g	5 min	15 %
Gotowanie	Equanot	30 g	5 min	14.9 %
Gotowanie	Magnum	20 g	5 min	12 %