

## IPA #L

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **62**
- SRM **7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.9 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (16%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (4%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	15 g	60 min	15.3 %
Chmiel o właściwościach goryczkowych, o wspaniałym owocowym aromacie, główne nuty jagodowe. Zwykle dodawany jako pierwszy chmiel dla wniesienia wspoaniątej, zrównowazonej goryczki.				
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	40 min	15.5 %
Chmiel o właściwościach goryczkowych stosowany do piw typu IPA, Pale ale, Stout. Charakteryzuje się cytusowym, korzennym aromatem.				
Gotowanie	Bravo	15 g	30 min	15.5 %
Chmiel o właściwościach goryczkowych stosowany do piw górnej fermentacji. Nadaje lekko owocowe i kwiatowe nuty. Polecany do piw typu AIPA.				
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	5 min	10 %

Chmiel o kuszących właściwościach aromatycznych, nowa amerykańska odmiana opracowana w 2012 roku wywodząca się z chmielu Simcoe. Znany również jako HBC369. Ze względu na aromatyczną intensywność bywa nazywany "Citrą na sterydach", wnosi mieszankę aromatów mango, cytryny, owoców tropikalnych oraz ziemisto - żywicznych.

Na zimno	Centennial	25 g	5 dni	10.5 %
----------	------------	------	-------	--------

Chmiel aromatyczny o nutach cytrusowych. Idealny do piw górnej fermentacji. Intensywny aromat.

Na zimno	Lublin (Lubelski)	15 g	5 dni	4 %
----------	-------------------	------	-------	-----

Słynny Polski chmiel aromatyczny. Nadaje piwu intensywny aromat. Stosowany do szerokiej gamy piw.

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	15 g	Fermentis