

## ipa n

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **100**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (8.6%)	85 %	4
Ziarno	Cara Gold	0.2 kg (2.9%)	75 %	120
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (5.7%)	85 %	3
Ziarno	płatki żytnie	0.4 kg (5.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	17 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	17 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	5 min	10 %
Whirlpool	Citra	50 g	0 min	13 %
80 st 20 min				
Whirlpool	Mosaic	50 g	0 min	10 %

80 st 20 min				
Whirlpool	Centennial	50 g	0 min	8 %
80 st 20 min				
Na zimno	Amarillo	50 g	6 dni	9.5 %
czwarty dzień fermentacji burzliwej				
Na zimno	Citra	100 g	2 dni	13 %
Na zimno	Mosaic	100 g	2 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	22 g	---