

## ipa na nowej wodzie 50/50

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **65**
- SRM **4.1**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.4 kg (6.3%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.5 kg (23.4%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	1.5 kg (23.4%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (46.9%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	30 g	60 min	9.7 %
Gotowanie	Zula	30 g	40 min	9.7 %
Gotowanie	lunga	30 g	15 min	10.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Tradition	30 g	1 min	4.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	mech	15 g	Gotowanie	10 min
------------	------	------	-----------	--------