

## IPA no nowym

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **25**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **29.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Flagon	10 kg (95.2%)	80 %	5
Ziarno	Simpsons - Caramalt Light	0.5 kg (4.8%)	76 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	12 %
Whirlpool	Citra	50 g	15 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

### Notatki

- zacieranie 31,5 l  
wystadzanie do 13 blog - chyba 19 litrów.  
gypsum - 6,3  
chlórek wapnia - 12,5  
sól epsom - 10,4  
soda oczyszczona - 6  
kreda - 10,4

25 min - 1.061 sg / ph - 5,8  
40 min - 1,069 sg / ph - 5,56  
70 min - 1,077 sg / ph - 5,6  
mash out - 1,065 / ph - 5,65  
przed gotowaniem - 10,60 / ph - 5,68  
*13 sie 2021, 17:27*