

## IPA pigwa

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **49**
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **68.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (81.1%)	80 %	4.5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.1 kg (2.7%)	79 %	16
Ziarno	Rahr - Red Wheat Malt	0.3 kg (8.1%)	85 %	89
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (8.1%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	55 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	22 g	15 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	18 g	15 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	50 ml	---

### Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Inne	Pigwa	226 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Whirlflock	2.5 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Żelatyna	4 g	Fermentacja cicha	3 dni