

## IPA po polsku

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **37**
- SRM **3.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **100 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **100 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (52.1%)	82 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (10.4%)	85 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (16.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.4%)	60 %	3
Ziarno	Łuska ryżowa	0.5 kg (10.4%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	8 g	50 min	8 %
Gotowanie	Zula	7 g	50 min	11 %
Gotowanie	Amora Preta	7 g	50 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	7 g	15 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Amora Preta	7 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	10 g	2 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Amora Preta	10 g	2 min	10 %
Whirlpool	Zula	10 g	15 min	11 %
Whirlpool	Amora Preta	10 g	15 min	10 %

Na zimno	Zula	20 g	5 dni	11 %
Na zimno	Amora Preta	20 g	5 dni	10 %