

## IPA (Słoweńskie chmiele: Wolf, Dragon)

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **45**
- SRM **7.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.7 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.6 L** wody do zacierania do **72.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (90.2%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.2%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (1.6%)	68 %	601

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Wolf	30 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Styrian Dragon	30 g	20 min	7.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Dragon	20 g	2 min	7.3 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min