

## IPA test 2.0

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **48**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **20.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.3 kg (76.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (10.7%)	75 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (3.6%)	75 %	30
Cukier	Glukoza	0.5 kg (8.9%)	100 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	20 g	45 min	14 %
Gotowanie	Ekuanot	30 g	15 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	75 g	1 min	14 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %
Na zimno	Ekuanot	50 g	4 dni	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	10 g	safale