

# Ipa the First

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **10.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (74.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (5.6%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.15 kg (2.8%)	68 %	601
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.5%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	10 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	15 g	10 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	10 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	0 min	8.8 %
Na zimno	Chinook	30 g	6 dni	12.8 %
Na zimno	Amarillo	30 g	6 dni	8.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sweet Orange Peel	15 g	Fermentacja burzliwa	5 dni

## Notatki

- Warzenie 11.02, butelkowałem ok 01.03. Długa praca drożdży i piana na powierzchni. Jakież 15,5 blg. Warka nr 7  
*19 mar 2017, 15:44*