

## IPA Warka #3 (zacieranie)

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **56**
- SRM **9.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	PALE ALE/PILS 4,5EBC BYDGOSZCZ	2.5 kg (41.7%)	80 %	5
Ziarno	MONACHIJSKI 17 EBC BYDGOSZCZ	1.5 kg (25%)	81 %	17
Dodatek	płatki jęczmiene	0.4 kg (6.7%)	--- %	---
Ziarno	PSZENICZNY jasny 4,2 EBC BYDGOSZCZ	1.5 kg (25%)	84 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.05 kg (0.8%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.05 kg (0.8%)	68 %	601

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Hallertauer Tradition 5% niemcy	30 g	30 min	5 %
Gotowanie	Cascade PL	30 g	10 min	5.2 %
Na zimno	Cascade PL	30 g	7 dni	5.2 %

Gotowanie	Lublin (Lubelski) 4% aromat PL	30 g	30 min	4 %
-----------	-----------------------------------	------	--------	-----

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05 pokolenie 2	Ale	Gęstwa	200 ml	---

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min