

## Ipa wlp067

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **35**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **35 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **20.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **40.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	8.85 kg (88.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.9 kg (9%)	79 %	16
Ziarno	płatki jęczmienne	0.25 kg (2.5%)	60 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	45 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	25 min	10 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067 - Coastal Haze	Ale	Płynne	50 ml	White Labs