

## ipa z monachijskim

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **62**
- SRM **9.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (41.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (41.7%)	79 %	6
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (8.3%)	75 %	59
Ziarno	red activ	0.5 kg (8.3%)	82 %	35

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Dragon	30 g	60 min	6.9 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	15 min	17.4 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	15 min	12.8 %
Whirlpool	Galaxy	15 g	30 min	17.4 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	30 min	12.8 %
Whirlpool	Styrian Dragon	15 g	30 min	6.9 %
Na zimno	Galaxy	15 g	3 dni	17.4 %
Na zimno	Mosaic	15 g	3 dni	12.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---