

## IPA z odzysku

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **66**
- SRM **7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (58.3%)	85 %	6
Ziarno	Monachijski	2 kg (33.3%)	80 %	16
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.5 kg (8.3%)	78 %	20

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Amarillo	35 g	30 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	0 min	7.1 %
Whirlpool	Cascade	40 g	5 min	7.1 %
Na zimno	Amarillo	50 g	4 dni	8.5 %
Na zimno	Cascade	50 g	4 dni	7.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-5	Ale	Gęstwa	150 ml	---

### Notatki

- 125 gr cukru na 20l (2,5 vol ) refermentacja  
13 paź 2022, 22:41