

# IPAlobill

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **24**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.9 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5.5 kg (74.3%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (20.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (2.7%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.2 kg (2.7%)	75 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	25 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	citra	25 g	15 min	10 %
Whirlpool	Citra	25 g	0 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	300 g	3 dni	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Trois	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile