

# ipataka

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **77**
- SRM **10.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.1 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **12 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **12 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale Castlemalting      | 5 kg (74.1%)    | 79 %       | 8.5 |
| Ziarno | Castlemalting Melanoidynowy | 0.5 kg (7.4%)   | 81 %       | 80  |
| Ziarno | Castlemalting - Cara Clair  | 0.5 kg (7.4%)   | 78 %       | 9   |
| Ziarno | Weyermann - Carared         | 0.75 kg (11.1%) | 75 %       | 50  |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Simcoe  | 40 g  | 50 min | 12.9 %     |
| Gotowanie                 | Cascade | 30 g  | 10 min | 7.1 %      |
| Gotowanie                 | Cascade | 30 g  | 50 min | 7.1 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra   | 30 g  | 5 min  | 12.9 %     |
| Na zimno                  | Cascade | 40 g  | 7 dni  | 7.1 %      |
| Na zimno                  | Citra   | 20 g  | 7 dni  | 12.9 %     |
| Na zimno                  | Simcoe  | 10 g  | 7 dni  | 12.9 %     |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |