

# 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