

# IPAtologia

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **58**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (42.9%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	3 kg (42.9%)	81 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (14.3%)	83 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	40 g	60 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Dr Rudi	20 g	5 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	20 g	5 min	5.2 %
Gotowanie	Equinox	15 g	50 min	13.1 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	50 min	5.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US - 05	Ale	Suche	11 g	---