

# ipka

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **48**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- 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	Viking Pale Ale malt	3 kg (50%)	80 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.7%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2 kg (33.3%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	elani	50 g	60 min	5.7 %
Gotowanie	elani	50 g	30 min	5.7 %
Aromat (koniec gotowania)	lotus	100 g	0 min	16.6 %
Na zimno	Nectaron	100 g	---	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Suche	11.5 g	---

## Notatki

- Po zacieraniu 15.5 blg. 16.09.2022 ok 22:00. Zacieranie w temp 65 C  
16 wrz 2022, 23:10
- 27.09.2022 Piwo odfermentowało do 4 blg. Przelane na cichą fermentację ok 21:00. Dodano chmiel 100g  
27 wrz 2022, 23:42
- 06.10.2022 Piwo odfermentowało do 2-2,5 blg.  
6 paź 2022, 20:37
- 08.10.2022 butelkowanie z 85g cukru białego  
7 paź 2022, 19:05
- Nowa warka  
16,5 blg  
odfermentowało do 3 blg  
18 L  
2 tyg burzliwa  
11 dni cicha  
14 paź 2023, 14:38