

# IPKA 3in1

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **29**
- SRM **4.3**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (69.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.4%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (15.4%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	150 g	5 min	12 %
Whirlpool	Cascade	100 g	5 min	6 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	5 min	10 %
Na zimno	Nelson Sauvín	150 g	2 dni	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Bootleg Biology Neepah Blend	Ale	Płynne	50 ml	White Labs
Wyeast - 3068 Weihenstephan Weizen	Ale	Płynne	50 ml	Wyeast Labs
Safale US-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis