

## ipka majowa

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **48**
- SRM **11.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Wystadzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (58.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (22.1%)	85 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.2 kg (2.9%)	58.7 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.9%)	68 %	601
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (5.9%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (7.4%)	81 %	53

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	30 g	60 min	13.8 %
Gotowanie	Nugget	30 g	10 min	13.8 %
Whirlpool	Izabella	30 g	0 min	6.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	30 g	1 min	7.8 %