

# Ipka na Simcoe Citra Mosaic

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **59**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.4 kg (59.6%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.8 kg (31.6%)	83 %	5
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (8.8%)	70 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Flex	3 g	60 min	60 %
Gotowanie	Simcoe	35 g	30 min	14.4 %
Na zimno	Citra	100 g	2 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	70 g	2 dni	14.4 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	12.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Płynne	50 ml	Omega

## Notatki

- Woda 30.14 L -> kwas mlekowy 3ml, gips 2 gr  
Woda RO:Kran 1:1  
25 paź 2024, 14:15