

## IPKA taka jakaś dziwna

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **35**
- SRM **8.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.6 kg (63.4%)	82 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (12.2%)	82 %	5
Ziarno	Weyermann - Spelt Malt	0.5 kg (12.2%)	81 %	5
Ziarno	Viking Red Ale Malt	0.5 kg (12.2%)	79 %	70

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	8 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	20 min	17.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	15 g	1 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	10 g	1 min	18.3 %
Na zimno	Galaxy	40 g	4 dni	17.9 %
Na zimno	Enigma (AUS)	40 g	4 dni	18.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gęstwa M66	Ale	Gęstwa	500 ml	Moja Gęstwa tylko moja

## Notatki

- 3g. Pożywki dla drożdży dodane razem z drożdżami  
23 wrz 2024, 20:24