

# IPKUCH

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **41**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5.4 kg (80.6%)	82 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6%)	60 %	3
Ziarno	Castle Malting wheat	0.4 kg (6%)	85 %	5.5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	25 g	60 min	13.4 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	1 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	30 g	1 min	12.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gęstwa us-05	Ale	Płynne	300 ml	Fermentis