

## IPman

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **54**
- SRM **9.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński  | 5 kg (73.5%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 100  | 1 kg (14.7%)  | 75 %       | 100 |
| Ziarno | Pszeniczny           | 0.5 kg (7.4%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane błysk | 0.3 kg (4.4%) | 60 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat                 | 30 g  | 60 min | 11.2 %     |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g  | 25 min | 15.5 %     |
| Gotowanie | Citra                  | 10 g  | 15 min | 12 %       |
| Gotowanie | lunga                  | 15 g  | 5 min  | 11 %       |
| Gotowanie | Citra                  | 25 g  | 5 min  | 12 %       |
| Na zimno  | Citra                  | 15 g  | 7 dni  | 12 %       |
| Na zimno  | lunga                  | 15 g  | 7 dni  | 11 %       |
| Na zimno  | Saaz (Czech Republic)  | 10 g  | 7 dni  | 4.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa                             | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium    |
|-----------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M44 US West Coast | Ale | Suche | 10 g  | Mangrove Jack's |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa      | Ilość | Użyto do          | Czas  |
|-----------------|------------|-------|-------------------|-------|
| Czynnik do wody | Witamina C | 5 g   | Fermentacja cicha | 7 dni |

### Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Pierwsze piwo autorskie - dużo piwa, dużo chmielu.  
*7 mar 2022, 21:15*