

# IPOLITKA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **57**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **25 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (8.3%)	85 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.3 kg (8.3%)	78.3 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	MIX exp2/20 Apreta i książecy	45 g	10 min	7.8 %
Gotowanie	lunga	35 g	20 min	10 %
Whirlpool	MIX exp2/20 Apreta i książecy	45 g	---	7.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---

## Notatki

- Pro ipa  
29 sie 2021, 21:13