

# Ippa

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **56**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Wystadzaj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (42.9%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (28.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.3%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.3%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lunga	30 g	60 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	5 min	6.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	30 min	12.4 %
Whirlpool	Cascade	20 g	30 min	6.5 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial	50 g	5 dni	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis