

# Island ipa

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **32**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (69.6%)	81 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.25 kg (4.3%)	80 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (17.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.7%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	35 g	30 min	13 %
Whirlpool	Motueka	50 g	0 min	7 %
Whirlpool	Pacific Gem	50 g	0 min	15.3 %
Whirlpool	Galaxy	50 g	0 min	15 %
Na zimno	Motueka	50 g	3 dni	7 %
Na zimno	Pacific Gem	50 g	3 dni	15.3 %
Na zimno	Galaxy	50 g	3 dni	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Gęstwa	70 ml	Fermentum Mobile