

# January IPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **70**
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **66.7 C**, Czas **45 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66.7C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75.6C**
- Wyladuj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	1 kg (20%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (20%)	79 %	10
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	3 kg (60%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	40 min	11 %
Gotowanie	Super Galena	24 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	Equinox	10 g	15 min	13.1 %
Whirlpool	Equinox	10 g	---	13.1 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	10 g	---	9.5 %
Na zimno	Equinox	10 g	7 dni	13.1 %
Na zimno	Rakau (NZ)	20 g	7 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentum Mobile