

## Japan IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **85**
- SRM **11.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Zakwaszający	0.5 kg (9.1%)	58.7 %	14
Ziarno	Pilzneński	3 kg (54.5%)	75.29 %	7
Ziarno	Wheat Malt, Ger	1 kg (18.2%)	84 %	9
Ziarno	Karmelowy 30	0.5 kg (9.1%)	72.6 %	79
Ziarno	płatki ryżowe	0.5 kg (9.1%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	30 g	60 min	15 %
Gotowanie	Sorachi Ace	25 g	15 min	13 %
Gotowanie	Pacific Gem	20 g	10 min	15 %
Gotowanie	Sorachi Ace	15 g	5 min	13 %
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	1 min	13 %
Na zimno	Sorachi Ace	50 g	7 dni	13 %

### Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	5 min