

## Jesienna IPA

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **49**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.5 kg (34.1%)	85 %	7
Ziarno	Pilzneński	1.8 kg (40.9%)	81 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.6 kg (13.6%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (11.4%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nectaron	30 g	10 min	11 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	10 min	10 %
Gotowanie	Sabro	30 g	10 min	15 %
Whirlpool	Sabro	20 g	---	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis