

# Jesienne IPA

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **60**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.7 kg (14.9%)	82 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (10.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (21.3%)	79 %	10
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (53.2%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	25 g	15 min	8.5 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	25 g	15 min	16.3 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	10 min	8.5 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	25 g	10 min	16.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Omega Yeast OYL-090 Espe Kveik	Ale	Płynne	100 ml	---