

## Klasyczne IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **57**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (40.3%)	85 %	7
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	3 kg (48.4%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny jasny Viking	0.7 kg (11.3%)	82 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	40 g	15 min	5.8 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	15 min	7.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	15 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	15 min	7.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	15 min	12.5 %
Whirlpool	Cascade	40 g	15 min	5.8 %
Whirlpool	Citra	30 g	15 min	12.5 %

### Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
kvaik	Ale	Gęstwa	150 ml	---