

## Kozacka IPA

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **41**
- SRM **7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **75.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **62.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **78 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **15 min**
- Temp **68.5 C**, Czas **45 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **62.4 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68.5C**
- Wysładzaj używając **29.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **75.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6.5 kg (41.7%)	90 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	6.6 kg (42.3%)	90 %	22
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	2.5 kg (16%)	90 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	60 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	60 g	30 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gęstwa	Ale	Gęstwa	600 ml	---