

## kwiatowa ipa dzielone na dwa

---

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **30**
- SRM **7.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **55 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **66 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.4 L**

### Kroki

- Temp **38 C**, Czas **0 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.3 L** wody do zacierania do **41C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **38C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **41.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **66 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Munich Malt	2 kg (16.5%)	78 %	18
Ziarno	vikiing colorado pale ale	5 kg (41.3%)	78 %	5
Ziarno	viking colorado honig	5 kg (41.3%)	78 %	15
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (0.8%)	68 %	600

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Smaragd	15 g	15 min	3.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Smaragd	15 g	10 min	3.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Smaragd	15 g	5 min	3.9 %
Aromat (koniec gotowania)	experimental fr gj2	12 g	15 min	5.8 %

Aromat (koniec gotowania)	experimental fr gj2	12 g	10 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	experimental fr gj2	12 g	5 min	5.8 %
Gotowanie	Simcoe	40 g	60 min	13.2 %
Na zimno	Smaragd	90 g	4 dni	3.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 5	Ale	Suche	2 g	---
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	2 ml	Fermentum Mobile