

## Lab #1 - IPA Mleczna

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **36**
- SRM **5.2**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **19 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	viking golden ale	1 kg (29.4%)	80 %	12
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (14.7%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (29.4%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (14.7%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.4 kg (11.8%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	20 g	10 min	16.3 %
Whirlpool	Calypso	30 g	10 min	14.9 %
Na zimno	Calypso	70 g	7 dni	14.9 %
Na zimno	Enigma (AUS)	80 g	4 dni	16.3 %

### Drożdże

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