

# MaorIPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (84.9%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (9.4%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.7%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	20 g	60 min	15.3 %
Gotowanie	Wakatu	30 g	10 min	9 %
Gotowanie	Kohatu	15 g	5 min	7.8 %
Whirlpool	Pacific Gem	10 g	0 min	15.3 %
Whirlpool	Motueka	30 g	0 min	7 %
Na zimno	Pacific Gem	30 g	5 dni	15.3 %
Na zimno	Motueka	30 g	5 dni	7 %
Na zimno	Kohatu	15 g	5 dni	7.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------