

## Micro IPA z piwowara II

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **10**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.1 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **67 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.3 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min w 52C**
- Przetrzymaj zacier **15 min w 67C**
- Przetrzymaj zacier **50 min w 72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min w 78C**
- Wyszadzaj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                     | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pilsner®<br>2,5-4,5 EBC<br>Weyermann | 1 kg (55.6%)    | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny                       | 0.25 kg (13.9%) | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Płatki owsiane                            | 0.25 kg (13.9%) | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Strzegom<br>Monachijski typ I             | 0.25 kg (13.9%) | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Acidulated<br>BESTMALZ                    | 0.05 kg (2.8%)  | 76 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 10 g  | 40 min | 3.8 %      |
| Gotowanie | Cascade           | 25 g  | 1 min  | 8.3 %      |
| Na zimno  | Sabro             | 25 g  | 8 dni  | 15.8 %     |
| Na zimno  | Sabro             | 25 g  | 3 dni  | 15.8 %     |
| Na zimno  | Cascade           | 25 g  | 3 dni  | 8.3 %      |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 600 ml | Fermentis    |