

# MIPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **60**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński           | 3 kg (76.9%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.1 kg (2.6%)  | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.4 kg (10.3%) | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne    | 0.4 kg (10.3%) | 60 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 30 g  | 60 min | 11.4 %     |
| Whirlpool | Talus  | 100 g | 1 min  | 7.4 %      |
| Na zimno  | Azacca | 100 g | 2 dni  | 14 %       |