

## Moja IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **41**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **79.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (60%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (20%)	80 %	5
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	85 %	3
Dodatek	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	50 min	12.3 %
Gotowanie	Mosaic	35 g	10 min	12.3 %
Whirlpool	Citra	20 g	10 min	12 %
Whirlpool	Cascade	20 g	10 min	7.1 %
Na zimno	Cascade	50 g	4 dni	7.1 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's