

# No worries mate - Vic Secret single hop session IPA

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **32**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **58 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **64.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **58C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (20%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale Zero	3.5 kg (70%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret	5 g	60 min	16.3 %
Gotowanie	Vic Secret	10 g	20 min	16.3 %
Gotowanie	Vic Secret	45 g	5 min	16.3 %
Na zimno	Vic Secret	60 g	5 dni	16.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T (1szt ~2g)	2 g	Gotowanie	10 min