

## nowa IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **49**
- SRM **13.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.7 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.4 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (84.3%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 300EBC	0.3 kg (3.6%)	75 %	300
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (2.4%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień niestodowany	0.4 kg (4.8%)	75 %	2
Ziarno	Viking Melanoidynowy	0.4 kg (4.8%)	75 %	60

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	15 g	20 min	13 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	10 min	15 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	30 g	0 min	15 %
Na zimno	Citra	100 g	5 dni	12 %

Na zimno	Galaxy	50 g	5 dni	15 %
----------	--------	------	-------	------

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min