

## Nowy początek IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **53**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1.8 kg (30%)	80.5 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszoniczny	0.2 kg (3.3%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	12.6 %
Whirlpool	Falconer's Flight	90 g	20 min	10.3 %
Na zimno	Falconer's Flight	90 g	3 dni	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Suche	11.5 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirflock	0.5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Pożywka wyeast	3 g	Gotowanie	10 min