

## O.S.T.R. A.I.P.A.

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **60**
- SRM **7.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (39.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.2%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.6 kg (34.2%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.3 kg (3.9%)	75 %	65
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.3 kg (3.9%)	78 %	120
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (5.3%)	70 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	Equinox	20 g	20 min	13.4 %
Gotowanie	Chinook	15 g	20 min	12.8 %
Gotowanie	citra	20 g	10 min	14.2 %
Na zimno	Equinox	10 g	10 dni	13.4 %
Na zimno	Chinook	10 g	10 dni	12.8 %

Na zimno	Citra	10 g	10 dni	14.2 %
----------	-------	------	--------	--------

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis