

## Obozowa IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **29**
- SRM **9.8**
- Styl **English 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 **3 L**
- Całkowita objętość zacieru **4 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **23.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt Pale Ale	3 kg (75%)	--- %	35
Ziarno	Grodziskie	1 kg (25%)	--- %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Puławski	20 g	30 min	8.9 %
Gotowanie	Styrian Golding	10 g	30 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	20 g	0 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	20 g	0 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski	20 g	0 min	8.9 %
Na zimno	Eureka!	20 g	3 dni	18 %
Na zimno	Puławski	10 g	3 dni	8.9 %
Na zimno	Styrian Golding	10 g	3 dni	3.6 %
Na zimno	pędy sosny	30 g	---	1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

jakieś tam	Ale	Suche	11.5 g	---
------------	-----	-------	--------	-----