

## Odrodzona IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **79**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.37 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.9 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7 L** wody do zacierania do **78.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (84.7%)	80 %	4
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.25 kg (8.5%)	72 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.2 kg (6.8%)	81 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	20 g	60 min	17 %
Whirlpool	Centennial	10 g	10 min	10.5 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %
Na zimno	Centennial	20 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Simcoe	20 g	5 dni	13.2 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 g	Zacieranie	60 min

Klarowanie	Mech irlandzki	2 g	Gotowanie	5 min
------------	----------------	-----	-----------	-------