

# OFFENSIVE IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **94**
- SRM **6.5**
- 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 **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	6 kg (96%)	80 %	8
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.25 kg (4%)	75 %	20

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	35 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	20 min	6 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	20 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	20 g	7 min	6 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	7 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	7 min	13.2 %
Na zimno	Cascade	80 g	7 dni	6 %
Na zimno	Mosaic	50 g	7 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	50 g	7 dni	13.2 %

## Drożdże

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

Wyeast - American Ale	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs
-----------------------	-----	--------	--------	-------------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	gips	5 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	mech	5 g	Gotowanie	15 min