

## ot IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **45**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód jęczmienny Pilzneński Weyermann	2 kg (26.7%)	80 %	4
Ziarno	Słód jęczmienny Pale Ale Weyermann	2 kg (26.7%)	80 %	5
Ziarno	Słód jęczmienny Wiedeński Weyermann	2 kg (26.7%)	79 %	10
Ziarno	Słód jęczmienny monachijski typ I Weyermann	0.7 kg (9.3%)	79 %	15
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (5.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.3%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	25 g	60 min	16.3 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	7.7 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	20 min	7.7 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12.9 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	7.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	300 ml	Danstar