

## Pacyficzne IPA

- Gęstość **16.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **96**
- SRM **7.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **74 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min w 64C**
- Przetrzyj zacier **15 min w 74C**
- Wyszadzaj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (86.5%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (9.6%)	80 %	6
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.8%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	30 min	10 %
Gotowanie	Citra	30 g	15 min	12 %
Na zimno	Kohatu	30 g	5 dni	7.8 %
Brzezka przednia	Galaxy	30 g	10 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	5 min	15 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	5 dni	11 %

### Drożdże

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

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