

## Pierwsza IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **60**
- SRM **6.6**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	7 kg (94.6%)	78 %	6
Ziarno	Amber Malt	0.4 kg (5.4%)	75 %	43

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	pilgrim	10 g	30 min	9.9 %
Gotowanie	pilgrim	10 g	15 min	9.9 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	4 %
Gotowanie	Northdown	10 g	15 min	6.5 %
Gotowanie	pilgrim	10 g	10 min	9.9 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	4 %
Gotowanie	Northdown	10 g	10 min	6.5 %
Gotowanie	Warrior	10 g	10 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	4 %
Gotowanie	northdown	10 g	5 min	6.5 %
Gotowanie	pilgrim	10 g	5 min	9.9 %

Gotowanie	Warrior	10 g	5 min	15.5 %
Na zimno	Cascade	25 g	3 dni	4 %
Na zimno	pilgrim	25 g	3 dni	9.9 %
Na zimno	Warrior	25 g	3 dni	15.5 %
Na zimno	Northdown	25 g	3 dni	6.5 %

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis