

# PIWECZKO IPA 15BLG HOPZOIL

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **47**
- SRM **5.7**
- Styl **English IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (75%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.7 kg (11.7%)	80 %	16
Ziarno	Carared	0.3 kg (5%)	75 %	39
Suchy ekstrakt	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	32 g	60 min	7 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	25 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	25 g	10 min	4.5 %
Na zimno	hopzoil	1 g	1 dni	1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	20 g	Fermentis