

## PL SH IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **50**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **666 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **666 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (95.2%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.25 kg (4.8%)	76 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	35 g	50 min	11.6 %
Gotowanie	Zula	25 g	15 min	7 %
Gotowanie	Zula	25 g	10 min	7 %
Na zimno	Zula	50 g	5 dni	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Gęstwa	666 ml	Danstar

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	5 g	Zacieranie	666 min
Klarowanie	whirlfloc t	2.38 g	Gotowanie	15 min