

## 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  |