

## Podwójan IPa Styczeń

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **23**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **76 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **83.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **91.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **52 L**
- Całkowita objętość zacieru **72.8 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **52 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **60.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **91.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	11 kg (52.9%)	85 %	7
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	7 kg (33.7%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (9.6%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (2.4%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.3 kg (1.4%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	40 min	10 %
Gotowanie	Marynka	30 g	30 min	10 %
Gotowanie	Marynka	30 g	25 min	10 %
Whirlpool	Centennial	60 g	10 min	10.5 %
Whirlpool	Centennial	30 g	5 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	60 g	1 min	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	60 g	Fermentis