

## Pure IPA pils

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **78**
- SRM **4.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.7 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **21.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (80.6%)	81 %	4
Ziarno	Pale Malt (2 Row) US	1 kg (16.1%)	79 %	4
Ziarno	Chit Malt	0.2 kg (3.2%)	50 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	50 min	12 %
Gotowanie	Palisade	10 g	50 min	7.5 %
Gotowanie	Green Bullet	25 g	50 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	40 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Palisade	40 g	10 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Green Bullet	25 g	10 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	10 g	---
-----------------------------	-----	-------	------	-----