

## RB IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **48**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (75.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.2%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.1%)	60 %	3
Cukier	cukier	0.2 kg (3%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Zula	15 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	15 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	20 g	15 min	10 %
Whirlpool	Centennial	15 g	4 min	11 %
Whirlpool	Zula	15 g	4 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis