

## Se ipka

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **33**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.7 kg (62.7%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.8%)	60 %	3
Ziarno	Carahell	0.1 kg (1.7%)	77 %	26
Ziarno	Pszeniczny	1.2 kg (20.3%)	85 %	4
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.5 kg (8.5%)	73 %	20

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Chinook	15 g	10 min	13 %
Whirlpool	Citra chinook centennial	145 g	1 min	1 %
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8 %