

# SHWCDIPA 60

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **89**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.2 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.7 L** wody do zacierania do **72.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 64C**
- Wystadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	9.5 kg (100%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	50 g	60 min	13.7 %
Gotowanie	Citra	40 g	20 min	13.7 %
Gotowanie	Citra	40 g	5 min	13.7 %
Whirlpool	Citra	50 g	25 min	13.7 %
Na zimno	Citra	30 g	14 dni	13.7 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	13.7 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	1 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	gips	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	sól epsom	3 g	Zacieranie	60 min

## Notatki

- Whirlfloc 0,5tabl na 15 min gotowania

Whirlpool w 80 stopniach  
chmiel na zimno na początek fermentacji, drugi 3-4 dni przed rozlewem  
*19 sty 2023, 11:53*