

## Simple IPA - Pierwsza warka na GF3

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **57**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (7.7%)	80 %	30
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (7.7%)	75 %	3
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.5 kg (7.7%)	72 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga (PL)	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	Centennial (US)	20 g	20 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe (US)	20 g	10 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial (US)	20 g	10 min	10.5 %
Na zimno	Simcoe (US)	50 g	3 dni	14.5 %
Na zimno	Cascade PL	50 g	3 dni	5.2 %

### Drożdże

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

WLP051 - California Ale V Yeast	Ale	Gęstwa	50 ml	White Labs
---------------------------------	-----	--------	-------	------------