

## simple ipa

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **78**
- SRM **6.3**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.3 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.5 kg (70.2%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	1 kg (12.8%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (12.8%)	81 %	6
Ziarno	Żytni	0.33 kg (4.2%)	85 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	25 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	50 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	23 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	10 min	10 %
Gotowanie	Citra	25 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis