

# Sipa

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **39**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **25.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	4 kg (76.9%)	81 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.5 kg (9.6%)	75 %	20
Ziarno	Oats, Flaked	0.7 kg (13.5%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cltra	10 g	15 min	13.7 %
Whirlpool	Cltra	20 g	15 min	13.7 %
Na zimno	Cltra	30 g	3 dni	13.7 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	8.7 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	15 min	8.7 %
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	8.7 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	15 min	14.5 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	15 min	14.5 %
Na zimno	Galaxy	30 g	3 dni	14.5 %