

## Small Fresh Squeeze IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **59**
- SRM **8.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.1 L**

### Kroki

- Temp **65.6 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.8 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65.6C**
- Wystadzaj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Suchy ekstrakt	Dry Extract (DME) - Light	2.04 kg (47.5%)	95 %	16
Ziarno	Pale Malt (2 Row) US	1.13 kg (26.3%)	79 %	4
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	0.79 kg (18.4%)	77 %	20
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.34 kg (7.9%)	74 %	79

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	14.17 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	28.35 g	15 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	14.17 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	28.35 g	10 min	12 %
Na zimno	Citra	28.35 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	28.35 g	5 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	29.6 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirfloc	28.35 g	Gotowanie	10 min