

## #Sowa 33 - IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **73**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (38.1%)    | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 0.75 kg (14.3%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Pilzneński           | 2 kg (38.1%)    | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Barley, Flaked       | 0.5 kg (9.5%)   | 70 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do         | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie        | Amarillo               | 25 g  | 75 min | 9.5 %      |
| Gotowanie        | Citra                  | 15 g  | 50 min | 13.1 %     |
| Gotowanie        | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g  | 5 min  | 15.5 %     |
| Brzezka przednia | Mosaic                 | 12 g  | 60 min | 12.3 %     |
| Na zimno         | Citra                  | 55 g  | 6 dni  | 13.1 %     |

### Drożdże

| Nazwa                             | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium    |
|-----------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M44 US West Coast | Ale | Suche | 10 g  | Mangrove Jack's |