

## #Sowa 51 - IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **69**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (36.8%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (27.6%)	81 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	1 kg (18.4%)	70 %	2
Ziarno	Viking Dekstrynowy	0.5 kg (9.2%)	75 %	13
Suchy ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy superjasny suchy	0.44 kg (8.1%)	99 %	9

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget (3 x 30)	30 g	45 min	13.8 %
Gotowanie	Falconer's Flight (3 x 30)	30 g	45 min	10.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight (3 x 30)	30 g	0 min	10.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew BE-256	Ale	Suche	11.5 g	Safale