

## SR-IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **57**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (52.2%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.8 kg (26.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszoniczny	1.4 kg (20.9%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Warrior	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	El Dorado	10 g	30 min	15 %
Gotowanie	El Dorado	15 g	15 min	15 %
Gotowanie	Jarrylo	10 g	5 min	15 %
Gotowanie	El Dorado	10 g	5 min	15 %
Gotowanie	Falconer's Flight	10 g	5 min	11 %
Whirlpool	Falconer's Flight	10 g	0 min	11 %
Whirlpool	Jarrylo	10 g	0 min	15 %
Whirlpool	El Dorado	10 g	0 min	15 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %

### Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	Safale

### **Dodatki**

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min