

## Stand by IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **62**
- SRM **12.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

### Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (16%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy	0.25 kg (4%)	50 %	300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	40 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	20 g	20 min	6 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	15 g	1 min	6 %
Na zimno	Citra	15 g	14 dni	12 %
Na zimno	Citra	15 g	14 dni	12 %
Na zimno	Cascade	15 g	6 dni	6 %
Na zimno	Citra	15 g	6 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---