

# Sultana Kohatu Meet Me IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **32**
- SRM **6.4**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	castle malting pale ale	2.3 kg (62.2%)	80 %	8
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	1 kg (27%)	80 %	5
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.4 kg (10.8%)	73 %	20

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kohatu	8 g	20 min	5.9 %
Gotowanie	sultana	8 g	20 min	13.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Kohatu	15 g	8 min	5.9 %
Aromat (koniec gotowania)	sultana	15 g	8 min	13.9 %
Na zimno	Kohatu	27 g	3 dni	5.9 %
Na zimno	sultana	27 g	3 dni	13.9 %

## Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
us-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---