

# Summit Single Hop IPA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **58**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.15 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6 L** wody do zacierania do **79.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.8 kg (100%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	12 g	5 min	18 %
Gotowanie	Summit	13 g	55 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Summit	20 g	1 min	18 %
Na zimno	Summit	45 g	4 dni	18 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Notatki

- Uwodnienie drożdży 20°C 20 min  
Zadanie drożdży w temp 18°C  
Fermentacja burzliwa 19-20°C  
Fermentacja cicha 3 dni 16-18°C  
6 g glukozy na 1L piwa  
25 lis 2018, 11:02