

# Summit Single Hop IPA

- Gęstość **17.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **84**
- SRM **10.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji --- L
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- L

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna --- L / kg
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.75 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **75C**
- Wyladuj używając **-10.3 L** wody o temp. **76C**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg	80 %	4
Ziarno	Caramunich Malt I	0.5 kg	71.7 %	90
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.375 kg	74 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.375 kg	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	20 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	Summit	15 g	40 min	15.8 %
Gotowanie	Summit	15 g	30 min	15.8 %
Gotowanie	Summit	15 g	15 min	15.8 %
Gotowanie	Summit	15 g	5 min	15.8 %
Gotowanie	Summit	15 g	1 min	15.8 %
Na zimno	Summit	45 g	14 dni	15.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Gęstwa	15 ml	Safale
-------------	-----	--------	-------	--------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min