

# Świerc IPY

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **67**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (87%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (4.3%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15 %
Gotowanie	Chinook	10 g	25 min	12.8 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	25 min	13.2 %
Gotowanie	Chinook	10 g	5 min	12.8 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Chinook	10 g	1 min	12.8 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	1 min	13.2 %
Whirlpool	Chinook	20 g	60 min	12.8 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Na zimno	Chinook	50 g	5 dni	13 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Gips	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	6 g	Zacieranie	60 min