

# Szyninger IPA

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **98**
- SRM **6.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (42.9%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.7 kg (38.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.6 kg (8.6%)	81 %	6
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (7.1%)	75 %	45
Cukier	Cukier	0.2 kg (2.9%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	82 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Citra	30 g	20 min	11 %
Na zimno	Simcoe	30 g	4 dni	12 %

## Drożdże

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