

# Taka ipa

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **33**
- SRM **8.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **26.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	10 kg (83.3%)	79 %	6
Ziarno	Viking malt cookie	2 kg (16.7%)	80 %	50

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	55 min	11 %
Gotowanie	Lomik	30 g	20 min	5 %
Gotowanie	Cascade PL	50 g	5 min	5.2 %
Gotowanie	Izabella	50 g	5 min	5.5 %
Whirlpool	Izabella	50 g	0 min	5.5 %
Whirlpool	Cascade PL	50 g	0 min	5.2 %
Na zimno	Cascade	100 g	3 dni	6 %
Na zimno	Izabella	100 g	3 dni	5.5 %