

## teoretyczna ipa

---

- Gęstość **16.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **60**
- SRM **6.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **75 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **84.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **75C**
- Wystadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	6 kg (100%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	30 min	11 %
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Na zimno	lunga	50 g	12 dni	11 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	30 g	5 min	3.5 %