

## tIPA time

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **55**
- SRM **6.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (22.2%)	80 %	5
Ziarno	Maris Otter Pale Ale	1 kg (22.2%)	80 %	7
Ziarno	Clear Choice Pale Ale	1 kg (22.2%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (22.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (11.1%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	10 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	40 min	14.2 %
Gotowanie	Cascade	10 g	30 min	6 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	10 g	25 min	8.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	6 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	14.2 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	10 g	5 min	8.5 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	14.2 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	30 g	5 dni	8.5 %

Na zimno	Cascade	30 g	2 dni	6 %
----------	---------	------	-------	-----

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	Earl Grey (50% warki)	30 g	Fermentacja cicha	2 dni