

# Topaz IPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU ---
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.26 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.3 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **120 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.6 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **68C**
- Wystadź używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość            | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|------------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (86.7%)     | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński   | 0.583 kg (10.1%) | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Carahell             | 0.182 kg (3.2%)  | 77 %       | 26  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas  | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|-------|------------|
| Whirlpool | Topaz | 100 g | 0 min | 15.5 %     |
| Na zimno  | Topaz | 100 g | 2 dni | 15.5 %     |

## Drożdże

| Nazwa                                | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Omega Yeast OYL-004 West Coast Ale I | Ale | Gęstwa | 200 ml | Omega Yeast  |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa        | Ilość | Użyto do   | Czas    |
|-----------------|--------------|-------|------------|---------|
| Czynnik do wody | Łuska ryżowa | 82 g  | Zacieranie | 120 min |