

## Toudi 3C IPA

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **81**
- SRM **10**
- Styl **American IPA**

### 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **71C**
- Wyszadzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (85.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.1%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (7.1%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Centennial	20 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12 %
Gotowanie	Centennial	20 g	20 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	20 min	6 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Centennial	20 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	6 %
Whirlpool	Citra	20 g	1 min	12 %
Whirlpool	Cascade	20 g	1 min	6 %

## Drożdże

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