

## tyci ipa

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **24**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (16.7%)	80 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	15 g	10 min	5.1 %
Whirlpool	Amora preta	13 g	20 min	7.4 %
Whirlpool	EXP 2/20	13 g	20 min	9.3 %
Whirlpool	EXP 3/20	13 g	20 min	9.3 %
Whirlpool	Izabella	13 g	20 min	5.1 %
Na zimno	EXP 2/20	20 g	2 dni	9.3 %
Na zimno	EXP 3/20	20 g	2 dni	9.3 %
Na zimno	Amora preta	20 g	2 dni	7.4 %
Na zimno	Izabella	10 g	2 dni	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile