

## W zielone gramy\_IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **61**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **67.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.57 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **72.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (48.8%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	2 kg (32.5%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (16.3%)	85 %	3
Ziarno	Słód zakwaszający	0.15 kg (2.4%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	9.2 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	35 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	10 min	12.8 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	6 min	11 %
Whirlpool	Citra	15 g	6 min	12.8 %
Na zimno	Galaxy	30 g	2 dni	13.6 %
Na zimno	Sabro	30 g	2 dni	10 %
Na zimno	Mosaic	30 g	2 dni	11 %
Na zimno	Citra	45 g	2 dni	12.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---

### Notatki

- warzenie: 21.01  
butelkowanie: 09.02  
błg końcowe: 4,8  
ilość cukru do refermentacji: 60g  
vol.: 5,7%  
*10 lut 2021, 00:25*