

## Weles - IPA

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **42**
- SRM **6.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa           | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Pale Ale | 7.35 kg (100%) | 85 %       | 8   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Centennial | 30 g  | 30 min | 8.9 %      |
| Gotowanie                 | Denali     | 30 g  | 15 min | 14.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 20 g  | 5 min  | 8.9 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Denali     | 20 g  | 5 min  | 14.2 %     |
| Na zimno                  | Centennial | 150 g | 3 dni  | 8.9 %      |
| Na zimno                  | Denali     | 50 g  | 3 dni  | 14.2 %     |

### Drożdże

| Nazwa                          | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP090 - San Diego Super Yeast | Ale | Gęstwa | 250 ml | White Labs   |