

## wild ipa

---

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **47**
- SRM **8.2**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **9.5 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 (79.4%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.3 kg (4.8%)	74 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (4.8%)	75 %	150
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.3 kg (4.8%)	75 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Sorachi Ace	30 g	20 min	12.5 %
Whirlpool	callista	30 g	20 min	3.9 %
Na zimno	Sorachi Ace	30 g	2 dni	12.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
tyb207	Ale	Płynne	1500 ml	The yeast bay