

# Wiosenna IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **44**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **49.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **51.8 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **40.3 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **20.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **49.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (43.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (26.1%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (8.7%)	83 %	5
Ziarno	Viking Vienna Malt	1 kg (8.7%)	79 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1.5 kg (13%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Zula	30 g	60 min	8.3 %
Gotowanie	Izabella	40 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	Sybilla	100 g	15 min	3.5 %
Na zimno	Izabella	60 g	6 dni	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------