

# Żadna LIPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **58**
- SRM **12.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **73C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (55.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (11.1%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (22.2%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (11.1%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	15 min	8.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	0 min	8.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	20 g	0 min	11.8 %
Na zimno	Azacca	30 g	7 dni	11.8 %
Na zimno	Cashmere	50 g	7 dni	6.7 %

## Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile