

## zelo ipa

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **47**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (84.9%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (9.4%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (5.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	50 min	11.1 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	30 g	25 min	11.1 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	10 min	11.1 %
Gotowanie	WAI-ITI	15 g	5 min	1.4 %
Gotowanie	WAI-ITI	15 g	0 min	1.4 %
Na zimno	WAI-ITI	30 g	4 dni	1.4 %
Na zimno	Huell Melon	30 g	4 dni	6.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s04	Ale	Suche	11.5 g	---