

## Zest IPA V3.1

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **68**
- SRM **4.6**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                              | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny                         | 1 kg (16%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Pilzneński                         | 3 kg (48%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pale Ale Low Colour<br>Maris Otter | 2 kg (32%)   | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Zakwaszający                       | 0.25 kg (4%) | 80 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia          | lunga | 10 g  | 30 min | 11 %       |
| Gotowanie                 | lunga | 40 g  | 20 min | 11 %       |
| Gotowanie                 | Belma | 50 g  | 20 min | 9.4 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Belma | 30 g  | 5 min  | 9.4 %      |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 10 g  | Safale       |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa                      | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|------------|----------------------------|-------|-------------------|--------|
| Przyprawa  | Zest z Pomarańczy i cytryn | 75 g  | Fermentacja cicha | 6 dni  |
| Klarowanie | Biresol                    | 10 g  | Gotowanie         | 10 min |