

## zimowe ipsko

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **152**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **63 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (82.9%)	82 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (13.8%)	70 %	2
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.12 kg (3.3%)	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	50 g	20 min	11.5 %
Whirlpool	Moutere	50 g	20 min	15 %
Whirlpool	riwaka	50 g	20 min	8.5 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	5 dni	11.5 %
Na zimno	Moutere	50 g	5 dni	15 %
Na zimno	riwaka	50 g	5 dni	8.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP830 - German Lager Yeast	Lager	Gęstwa	200 ml	---