

# ŻIPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **81**
- SRM **9.3**
- Styl **Rye IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **41.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **53.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **41.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **45.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (67.6%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	3.5 kg (29.6%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.08 kg (0.7%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (2.1%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	80 g	60 min	11 %
Gotowanie	Cascade	30 g	20 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %
Whirlpool	Sabro	30 g	25 min	15 %
Whirlpool	Citra	30 g	25 min	12 %

## Drożdże

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

FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	180 ml	Fermentum Mobile
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentum Mobile