

#005 Brown IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **70**
- SRM **10.6**
- Styl **Brown IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (80.6%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.6 kg (9.7%)	80 %	16
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.6 kg (9.7%)	70 %	160

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	35 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Centennial	30 g	15 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	0 min	6 %
Na zimno	Amarillo	50 g	5 dni	7.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	mech irlandzki	4 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	gips	3 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	truskawki	1350 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- Po fermentacji burzliwej podzielić warkę na dwie części.
Do pierwszej dodać 50 g chmielu Amarillo.
Do drugiej dodać 1,35 kg mrożonych truskawek.
26 mar 2020, 14:22