

#113 WW IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU ---
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.6 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.1 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.15 kg (56.7%)	80 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	1.72 kg (23.5%)	80.5 %	3
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.3 kg (17.8%)	81 %	6
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.15 kg (2%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga PL	1 g	1 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	1 g	1 min	11.8 %
Whirlpool	Nelson Sauvignon	1 g	1 min	10.6 %
Na zimno	Mosaic	1 g	1 dni	11.8 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	1 g	1 dni	10.6 %
Na zimno	Galaxy	1 g	1 dni	14.2 %

Drożdże

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

FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	120 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe z beczki po Chardonnay	50 g	Fermentacja cicha	10 dni