

12C. SMALL IPA kohatu

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **40**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **72.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.33 kg (70%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (15%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.25 kg (7.5%)	81 %	6
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.25 kg (7.5%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kohatu	10 g	60 min	6.5 %
Whirlpool	Kohatu	80 g	30 min	6.5 %
Na zimno	Kohatu	30 g	3 dni	6.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	CaSO4	3 g	Gotowanie	60 min

Notatki

- whirlpool: 77st. na 45 min
15 maj 2023, 16:03