

12C. SMALL IPA RAKAU NELSON WAI-ITI

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **34**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **12 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.75 kg (16.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.1%)	60 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.25 kg (5.6%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Nelson Sauvín	30 g	30 min	10.7 %
Whirlpool	WAI-ITI	30 g	30 min	2.5 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	30 g	30 min	10.2 %
Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	3 dni	10.7 %
Na zimno	WAI-ITI	30 g	3 dni	2.5 %
Na zimno	Rakau (NZ)	30 g	3 dni	10.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	100 ml	Omega

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	CaCO ₃	1 g	Gotowanie	60 min