

#19.C06. Wigilijna IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **42**
- SRM **10.6**
- Styl **American 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 **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **77C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	5.7 kg (90.5%)	80.5 %	6
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.3 kg (4.8%)	75 %	80
Ziarno	Thomas Fawcett & Soon żytni Karmelowy	0.3 kg (4.8%)	70 %	200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	28 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	5 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Idaho Gem	5 g	10 min	13.7 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	1 min	13.2 %
Whirlpool	Idaho Gem	10 g	1 min	13.7 %
Na zimno	Simcoe	10 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Idaho Gem	10 g	7 dni	13.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile