

#26 - NE IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **45**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pilzneński	1 kg (14.3%)	79 %	5
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (42.9%)	79 %	5
Ziarno	pszeniczny	3 kg (42.9%)	79 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	50 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	8.8 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	5 min	8.8 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	15 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Gęstwa	600 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Warzenie 24.01

Zacieranie
64st 30min - (zatarte)
78st - 10 min

Wysładzanie
18BLG-3BLG
Wyszło 31L - 11 BLG

Po gotowaniu wyszło 25L 14BLG

Fermentacja 18stC
szybki start

CICHA 31.01 przy 5,5BLG
A: + 38g Amaraillo 12L
B: + 32g Citra 11,5L
garaż, 5 dni 10stC

Rozlew 07.02
5,5BLG, 8stC 2,3CO2
A: 12L: 50g+250ml wody
B: 11,5L: 47g + 250ml Wody
31 sty 2018, 15:25