

27# Summit Single Hop Ipa ver.2

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **45**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.6 kg (90.3%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (4.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	20 g	55 min	17 %
Gotowanie	Summit	30 g	5 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Summit	40 g	0 min	17 %
Na zimno	Summit	90 g	3 dni	17 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Gęstwa	110 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	sól epton	2 g	Zacieranie	60 min

Czynnik do wody	kwask fosforowy	4 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	whirflock	2 g	Gotowanie	10 min