

28 dzień wrześniowy - warzenie ipy powód nowy

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **43**
- SRM **12.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.02 kg (25.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.51 kg (6.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (51.1%)	80 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (3.8%)	78 %	400
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.3 kg (3.8%)	73 %	120
Ziarno	Płatki owsiane	0.31 kg (4%)	85 %	3
Cukier	Cukier	0.39 kg (5%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	30 g	30 min	6 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	20 g	Fermentis