

#29 Blue IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **56**
- SRM **4.4**
- 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 brzeczki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (64%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (24%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8%)	85 %	3
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.25 kg (4%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	16.5 %
Gotowanie	Ahtanum	12.5 g	30 min	3.6 %
Gotowanie	Cascade	11 g	30 min	5.5 %
Gotowanie	Mosaic	13 g	30 min	12.6 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	30 min	10.4 %
Gotowanie	Cascade	15 g	5 min	5.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	5 min	14.5 %
Gotowanie	Ahtanum	15 g	5 min	3.6 %
Na zimno	Ahtanum	30 g	4 dni	3.6 %

Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	8.2 %
Na zimno	Centennial	20 g	4 dni	10.5 %
Na zimno	Nelson Sauvin	30 g	4 dni	10.4 %
Na zimno	Cascade	30 g	4 dni	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	0.5 g	Gotowanie	10 min
Ziolo	Klitoria Ternateńska	25 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	Klitoria Ternateńska	25 g	Butelkowanie	8 min