

#30 IPA Bobek - Łobuz w Domu Muminków

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **48**
- SRM **4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyśladzaj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (100%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Endeavour	50 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	bobek	25 g	10 min	4.4 %
Whirlpool	bobek	25 g	10 min	4.4 %
Na zimno	bobek	50 g	4 dni	4.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kwas mlekowy	9 g	Zacieranie	---

Notatki

- Zacierania odbyło się zgodnie z przypisanym.

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Po przerwie 72'C próba jodowa negatywna.

OG po zacieraniu 1.038

Chmiele przedostały się z hopspidera do gara :/

Utrudniło pracę pompy. Konieczna będzie filtracja / cold crash.

SG 1.050 23L cały czas jest jakiś problem z wydajnością.

29 mar 2020, 22:29

- Efektywność 58.89% według:

<https://www.brewersfriend.com/brewhouse-efficiency/>

30 mar 2020, 14:29

- 07.04.2020 - 1.010 OG

08.04.2020 - zlanie na cichą i dodanie Chmielu Bobek 50 g w jednym hop spiderze.

OG 1.010

12.04.2020 - zlanie do butelek OG 1.025 po korekcie 1.010

7 kwi 2020, 20:54