

37. "Callista" - IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **83**
- SRM **7.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (72.7%)	85 %	7
Ziarno	Słód Carawheat - pszeniczny karmelowy Weyermann	0.5 kg (9.1%)	--- %	---
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (9.1%)	75 %	45
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (9.1%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	junga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	callista	50 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	callista	50 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Danstar - Windsor Ale	Ale	Gęstwa	250 ml	Danstar
--------------------------	-----	--------	--------	---------

Notatki

- uwarzone 28-10-2018r.
28 paź 2018, 12:16