

8# IPA z przenicą

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **61**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (45.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (45.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (4.5%)	85 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.25 kg (4.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	13.4 %
Gotowanie	Warrior	30 g	15 min	13.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	25 g	10 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	taiheke	25 g	3 min	7.6 %
Na zimno	Cascade PL	25 g	3 dni	8 %
Na zimno	taiheke	50 g	3 dni	7.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- 60 min 65-66 stopni
10 min 76 stopni
1 gru 2019, 12:40