

B-Day IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **52**
- SRM **6.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	3.6 kg (85.7%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (9.5%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (4.8%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	20 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Chinook	10 g	5 min	12.8 %
Gotowanie	El Dorado	10 g	5 min	13.8 %
Whirlpool	Chinook	15 g	20 min	12.8 %
Whirlpool	El Dorado	15 g	20 min	13.8 %
Na zimno	Centennial	10 g	3 dni	8.5 %
Na zimno	Chinook	10 g	3 dni	12.8 %
Na zimno	El Dorado	10 g	3 dni	13.8 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	200 ml	FM

Notatki

- 1,5 g gipsu do zacierania
1,5 ml kwasu mlekowego do wody do wysładzania
2 g pożywki na 15 minut gotowania
31 mar 2020, 08:59