

#B016 Press IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **52**
- SRM **9.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (46.2%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (15.4%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (15.4%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (7.7%)	81 %	53
Ziarno	Carared	0.5 kg (7.7%)	75 %	39
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.5 kg (7.7%)	100 %	99

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	45 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	12 %

Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	20 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	10 g	3 dni	10 %

Notatki

- start 30.12.2021 18BLG 20L
3 sty 2022, 21:08