

Belgian IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **59**
- SRM **6.1**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.1 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.9 L** wody do zacierania do **59.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (52.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (22.6%)	81 %	6
Ziarno	Żytni	1 kg (15.1%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (3.8%)	75 %	30
Cukier	Turbinado	0.38 kg (5.7%)	95.7 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Columbus/Tomahawk/Zeus	18 g	80 min	15.8 %
Gotowanie	Equinox	12 g	80 min	16 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	3 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	3 min	11.8 %
Gotowanie	Equinox	25 g	3 min	16 %
Gotowanie	Palisade	25 g	3 min	6.1 %
Na zimno	Centennial	30 g	7 dni	9.7 %
Na zimno	Cascade	30 g	7 dni	7.1 %

Na zimno	Amarillo	15 g	7 dni	9.5 %
----------	----------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- 100 wody RO, ideal pale ale profile
Ca=90, Mg=20, Na=16, Cl=48, S04=246
28 gru 2017, 16:07