

brut ipa test 2

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **17**
- SRM **3.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner Malz Best	3.5 kg (87.5%)	81 %	3
Ziarno	Weizenmalz Best	0.3 kg (7.5%)	82 %	4
Ziarno	Carapils Best	0.1 kg (2.5%)	75 %	5
Ziarno	Rice, Flaked	0.1 kg (2.5%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	5 g	60 min	11 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	25 g	20 min	10.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1728 Scottish Ale	Ale	Płynne	200 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	glukoamylaza	4 g	Zacieranie	60 min