

Chamska IPA V4

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **103**
- SRM **12.4**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.2 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	5.55 kg (75.8%)	80.5 %	6
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (6.8%)	75 %	45
Ziarno	Monachijski	0.475 kg (6.5%)	80 %	16
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg (4.1%)	73 %	80
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (6.8%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	10 %
Gotowanie	Cascade	50 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	20 min	12 %

Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	20 min	9.5 %
---------------------------	----------	------	--------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM704	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	2 g	Gotowanie	10 min