

Clasic IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **38**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (87.3%)	80 %	5
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (6.3%)	78.3 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (6.3%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Simcoe	20 g	70 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Centennial	50 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Amarillo	20 g	5 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	NaCl	8 g	Zacieranie	70 min
Inne	Witamina C	3 g	Fermentacja cicha	5 dni
Klarowanie	Whirfloc 1/2 tabletki	1 g	Gotowanie	0 min

Notatki

- Fermentacja
20 dni - 16 C
7 dni cicha - 18 c
7 dni cold crash
Rozlew na 2.0
Fermentacje można pociągnąć na Verdantach zgodnie z ich schematem nie będzie to jednak wajb klasycznego west coast.
31 lip 2023, 23:47