

English IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **52**
- SRM **8.9**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (83.3%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.5 kg (8.3%)	80 %	20
Ziarno	Caramel/Crystal Malt light	0.2 kg (3.3%)	72 %	180
Ziarno	Caramel/Crystal Malt extra light	0.2 kg (3.3%)	72 %	120
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (1.7%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Challenger	25 g	30 min	6.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	15 min	4.7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	5 min	4.7 %
Gotowanie	Challenger	25 g	0 min	6.1 %
Na zimno	East Kent Goldings	25 g	5 dni	4.7 %
Na zimno	Challenger	25 g	5 dni	6.1 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- 50% woda Demi + 5g CaSO4 + 1,5g NaCl
12 sty 2021, 10:31