

ENGLISH IPA v2 #33

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **53**
- SRM **12**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72.7 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz - Pale Ale	5 kg (88.7%)	80.5 %	6
Ziarno	Chateau - Crystal	0.3 kg (5.3%)	78 %	150
Ziarno	Bruntal - Pszeniczny	0.2 kg (3.5%)	83 %	4.5
Ziarno	Chateau - Special B Malt	0.04 kg (0.7%)	77 %	300
Ziarno	Bestmalz - Caramelpils	0.1 kg (1.8%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	40 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	20 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	40 g	7 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Target	40 g	7 min	9 %
Na zimno	East Kent Goldings	30 g	4 dni	4.5 %
Na zimno	Target	40 g	4 dni	9 %

Na zimno	Styrian Golding	20 g	4 dni	3.9 %
----------	-----------------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	irish moss	3 g	Gotowanie	7 min
Czynnik do wody	Gips	6 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	kwask mlekowy 80%	2.7 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	chlorek magnezu	2 g	Zacieranie	---