

Hornindal Ipa 16 Brix

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **68**
- SRM **10.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (74.4%)	81 %	4
Ziarno	Caraamber	0.5 kg (8.3%)	75 %	59
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (2.5%)	78 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (6.6%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	20 g	15 min	15 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	20 g	15 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	20 g	10 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	20 g	10 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	20 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	20 g	5 min	17.2 %
Whirlpool	Galaxy	40 g	0 min	15 %

Whirlpool	Enigma (AUS)	40 g	0 min	17.2 %
-----------	--------------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik Hornindal	Ale	Płynne	100 ml	Omega Yeast