

IPA za belą

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **42**
- SRM **7.1**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **74C**
- Wyladuj używając **24 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (69.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.15 kg (2.1%)	70 %	299
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (21%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lunga	45 g	60 min	9 %
Gotowanie	Izabella	20 g	60 min	6 %
Na zimno	Izabella	20 g	5 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM50 Kłosy Kansas	Pszeniczne	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- po kolschu 4 pokolenie
4 cze 2021, 21:44