

IPA 2 HOPS HOPS Turniejowa

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **64**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.5 kg (76.3%)	80 %	6
Ziarno	Monachijski	1 kg (16.9%)	80 %	16
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.4 kg (6.8%)	78 %	9

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	15 g	55 min	13.7 %
Gotowanie	Amarillo	16 g	55 min	8.5 %
Gotowanie	Amarillo	32 g	25 min	8.5 %
Gotowanie	Amarillo	32 g	15 min	8.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	1 min	5.5 %
Whirlpool	Cascade	30 g	10 min	5.5 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	8.5 %
Na zimno	Cascade	50 g	7 dni	5.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Notatki

- 135gr cukru + 1 l wody,
CO₂ = 2,5
22,5 piwa
3 gru 2020, 11:56