

IPA 90/91

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **75**
- SRM **5.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **57.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **71.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **75 L**
- Całkowita objętość zacieru **90 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **75 L** wody do zacierania do **73.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wyszładzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **71.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	10 kg (66.7%)	82 %	4
Ziarno	CaraBody	2 kg (13.3%)	72 %	8
Ziarno	Bestmalz Red X	2 kg (13.3%)	79 %	30
Ziarno	Viking Vienna Malt	1 kg (6.7%)	79 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	100 g	60 min	12.7 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	10.7 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	15 min	10.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Suche	11 g	Lallemand

Notatki

- 90 - US05 + na zimno 200g motuere
 - 91 - voss + na zimno citra to co w paczce
- 26 wrz 2023, 18:37