

IPA FM11 & WY1098

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **62**
- SRM **13**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.1 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **66 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.2 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **66 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6.7 kg (75.3%)	81 %	5
Ziarno	Monachijski	1.2 kg (13.5%)	80 %	16
Ziarno	Carmel Aromatic Viking	1 kg (11.2%)	80 %	180

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pilgrim UK	80 g	60 min	11.1 %
Gotowanie	Pilgrim UK	20 g	5 min	11.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	25 g	1 min	5.1 %
Na zimno	East Kent Goldings	100 g	5 dni	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile
Wyeast - London Ale 1098	Ale	Gęstwa	150 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowski	40 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	4 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Soda oczyszczona	10 g	Gotowanie	60 min
Inne	Pożywka + cynk	2 g	Gotowanie	60 min
Klarowanie	WhirlflocT	1 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Woda z bledry 2.
Burtonizacja wody do SO-/Cl- ratio: 9+ (ok 8,5)
5 sty 2020, 16:47