

IPA NZ + USA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **64**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.2 kg (77.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (9.3%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (7.4%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (5.6%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Warrior	10 g	30 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Warrior	20 g	0 min	15.5 %
Whirlpool	Citra	50 g	15 min	12 %
Na zimno	Motueka	100 g	3 dni	7.5 %
Na zimno	simcoe cryo	25 g	3 dni	23.3 %
Na zimno	cascade cryo	25 g	3 dni	12 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	100 ml	Omega

Notatki

- Woda Saguaro do zacierania: 4,5 g gipsu, 1,5g chlorku wapnia, ok 3 ml kwasu mlekowego
woda do wyładzania kran: 2,5 g gipsu, 1g chlorku wapnia ok 1,5 ml kwasu mlekowego
11 kwi 2025, 17:00