

IPA v2

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **29**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Steinbach pils	2.4 kg (38.7%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (48.4%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (6.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	10 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Summit	10 g	30 min	14.3 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	13.1 %
Gotowanie	El Dorado	10 g	5 min	14.3 %
Whirlpool	sultana	25 g	0 min	13.7 %
30 min w łazience na 90st				
Whirlpool	El Dorado	25 g	0 min	15 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Citra	90 g	0 dni	13.1 %
Na zimno	sultana	125 g	0 dni	6.7 %
Na zimno	El Dorado	115 g	0 dni	15 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	1 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	kwask fosforowy	9 g	Zacieranie	1 min
7 na zacier i 2 na filtrację				
Czynnik do wody	chlorek wapnia	10 g	Zacieranie	1 min
Czynnik do wody	sól epton	1 g	Zacieranie	1 min

Notatki

- Zasyp w temperaturze około 55-56 (w trakcie podgrzewania do pierwszej przerwy)
64°C – 40 min
72°C – 20 min
78°C – około 10 min.
18 sty 2021, 21:24