

IPAAAAA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **32**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **28.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	6 kg (60%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (15%)	85 %	3
Ziarno	Żytni	1 kg (10%)	85 %	8
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0 kg	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	60 g	40 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	30 g	0 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pulpa z mango 1 warka	1600 g	Fermentacja burzliwa	3 dni
Dodatek smakowy	earl grey 2 warka	50 g	Butelkowanie	---
Inne	kwiat hibiskusa	50 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- wszystko do 45 stopni 20 min przerwy
1/3 na dekokcję
65 stopni- 30 min
72stopnie - 55 min
gotowanie - 15 min
28 sty 2020, 22:01