

Ipanowa

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **62**
- SRM **8.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.9 L** wody do zacierania do **75.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt 5,5 - 7,5	5 kg (74.1%)	85 %	6.5
Ziarno	Weyermann - Carapils 3 - 5	0.5 kg (7.4%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt 60 - 80	0.5 kg (7.4%)	81 %	70
Ziarno	Weyermann - Carared 40 - 50	0.75 kg (11.1%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe 11,2 - 13,5	30 g	50 min	12.35 %
Gotowanie	Cascade 5,5 - 8,5	30 g	30 min	7 %
Gotowanie	Citra 12,2 - 14,5	30 g	10 min	13.35 %
Gotowanie	Cascade 5,5 - 8,5	30 g	10 min	6.5 %
Na zimno	Galaxy	100 g	4 dni	12.5 %
Na zimno	Amarillo	100 g	4 dni	8.5 %

Drożdże

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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- inne
18 sty 2021, 23:58