

IPATEA #3

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **41**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **89 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (44.2%)	82 %	4
Ziarno	Viking Vienna Malt	1.5 kg (26.5%)	79 %	7
Ziarno	Weyerman - Carahell	0.2 kg (3.5%)	77 %	26
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (8.8%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (8.8%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.45 kg (8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbu	20 g	30 min	15.7 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	15 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	African Queen (RPA)	30 g	5 min	11 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	9.5 %
Chmiel zalany wodą o temperaturze 50 stopni i pozostawiony na 1.5h następnie przefiltrowano i uzyskaną wodę chmielową(300ml) wlało do piwa				
Na zimno	African Queen (RPA)	40 g	3 dni	11 %

Chmiel zalany wodą o temperaturze 50 stopni i pozostawiony na 1.5h następnie przefiltrowano i uzyskaną wodę chmielową(300ml) wiano do piwa

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP 518 kveik	Ale	Gęstwa	40 ml	FM
Nie wystartowały po 24h dodano suche drożdże NN z Coprsa start po 5 h				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Herbata Senscha	40 g	Fermentacja cicha	2 dni
Przed zadaniem herbata zalana wodą o temperaturze 50' pozostawiona na 1.5 godziny. Następnie przefiltrowano				
Klarowanie	Mech Irlandzki	4 g	Gotowanie	10 min