

IPATEA #4

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **49**
- SRM **6**
- 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 **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **89 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 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 **18.6 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**
- Wsładzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (40.3%)	82 %	4
Ziarno	Viking Vienna Malt	0.4 kg (6.5%)	79 %	7
Ziarno	Weyerman - Carahell	0.2 kg (3.2%)	77 %	26
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (8.1%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (8.1%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.1%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (3.2%)	79 %	45
Ziarno	Monachijski	1.4 kg (22.6%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	40 g	40 min	10.5 %
Gotowanie	Chinook	30 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	30 g	5 min	5.5 %
Na zimno	Cascade PL	40 g	3 dni	5.5 %

Chmiel zalany wodą o temperaturze 50 stopni i pozostawiony na 1.5h następnie przefiltrowano i uzyskaną wodę chmielową(300ml) wlano do piwa				
Na zimno	Chinook	40 g	3 dni	13.1 %
Chmiel zalany wodą o temperaturze 50 stopni i pozostawiony na 1.5h następnie przefiltrowano i uzyskaną wodę chmielową(300ml) wlano do piwa				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	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	11 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