

Irish IPA s-04

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **41**
- SRM **3.9**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Irish Craft Pale Ale Malt	2.5 kg (45.9%)	81 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	0.25 kg (4.6%)	80.5 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	1.75 kg (32.1%)	80.5 %	2.5
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	0.25 kg (4.6%)	80.5 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	0.2 kg (3.7%)	80.5 %	8
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg Wheat Malt	0.5 kg (9.2%)	82 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	40 g	30 min	9.3 %
Gotowanie	Challenger	10 g	50 min	7 %
Gotowanie	junga	10 g	10 min	11.1 %
Na zimno	Cascade	33 g	3 dni	9.3 %

Drożdze

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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	curacao orange peel	50 g	Gotowanie	50 min
Dodatek smakowy	Bitter Orange Peel50	50 g	Gotowanie	50 min