

Ko-op IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **31**
- SRM **10.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **55 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **66 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **48 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **66 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	10 kg (76.9%)	79 %	6
Dodatek	Płatki owsiane	1 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	2 kg (15.4%)	79 %	130

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	60 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	10 min	12 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	30 g	3 dni	6 %
Na zimno	Mosaic	15 g	3 dni	10 %

Drożdże

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

Safale K-97	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
-------------	-----	-------	--------	-----------

Notatki

- Brzeczka podzielona na dwie części, fermentowana dwoma rodzajami drożdży
14 maj 2020, 00:16