

Nazi IPA 14Blg

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **18**
- SRM **4.7**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **76.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (93.8%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (6.3%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	fantasia	30 g	60 min	4.2 %
Gotowanie	hallertauer mittelfruh	20 g	10 min	4.3 %
Gotowanie	fantasia	10 g	10 min	4.2 %
Gotowanie	hallertauer mittelfruh	10 g	1 min	4.3 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	10 g	1 min	9.8 %
Gotowanie	fantasia	10 g	1 min	4.2 %
Na zimno	Hallertau Blanc	20 g	4 dni	9.8 %
Na zimno	Fantasia	10 g	4 dni	4.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloc	2 g	Gotowanie	10 min