

NO. 14 PAPA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **70**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **21.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz Pale Ale	4.2 kg (76.4%)	70 %	6
Ziarno	Monachijski	1 kg (18.2%)	80 %	16
Ziarno	Carahell	0.1 kg (1.8%)	77 %	26
Ziarno	Chit Malt	0.2 kg (3.6%)	50 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	40 min	13 %
Gotowanie	Chinook	20 g	25 min	13 %
Gotowanie	Chinook	10 g	1 min	13 %
Gotowanie	OCTAVIA	25 g	30 min	8.8 %
Gotowanie	octavia	25 g	5 min	8.8 %
Na zimno	PUŁAWSKI	100 g	10 dni	8.9 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	50 g	3 dni	4 %
Na zimno	OCTAVIA	50 g	10 dni	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	20 min