

PIIPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **78**
- SRM **6.5**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.3 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (75%)	81 %	5
Ziarno	Pale Cookie	1 kg (12.5%)	80 %	25
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.3%)	85 %	3
Cukier	Sugar, Light	0.5 kg (6.3%)	100 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	75 g	60 min	12 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	5 min	4.3 %
Gotowanie	Oktawia	50 g	5 min	9 %
Whirlpool	Sybilla	25 g	1 min	4.3 %
Whirlpool	Oktawia	50 g	1 min	9 %
Na zimno	Sybilla	50 g	3 dni	4.3 %
Whirlpool	Oktawia	100 g	3 min	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Siarczan wapnia	6.6 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	3 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	Kolendra Indyjska	10 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	Whirlfloc T	1 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Woda z Biedry 1
9 gru 2020, 22:00