

PIPA Z DOLNYCH REWIRÓW

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **82**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **74C**
- Wyladuj używając **26.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **41.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (69.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Żytni	1 kg (13.9%)	81 %	8
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	1 kg (13.9%)	80.5 %	3
Ziarno	Zakwaszający	0.1 kg (1.4%)	70 %	3
Ziarno	Red Crystal 400	0.1 kg (1.4%)	71 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook PL	50 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	20 g	30 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	50 g	15 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	50 g	15 min	7.1 %
Whirlpool	Puławski	50 g	30 min	6 %
Na zimno	Equinox	30 g	7 dni	13.1 %
Na zimno	Cascade PL	50 g	7 dni	5.2 %
Na zimno	Puławski	50 g	7 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis W-34/70	Lager	Gęstwa	1000 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Dropsy z Mchu Irlandzkiego	2.5 g	Gotowanie	15 min