

PPA Izabella single hop

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **21**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **39 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **45 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **23 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (100%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabella	40 g	60 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	60 g	10 min	5.8 %
Na zimno	Izabella	200 g	3 dni	5.8 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05	Ale	Suche	22 g	---