

Roztocze #1 - PIPA - Browar na Wyżynie

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **46**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale Viking Malt	4.5 kg (90%)	79 %	8
Ziarno	pszeniczny Viking Malt	0.5 kg (10%)	81 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga	5 g	25 min	11 %
Gotowanie	Magnat	5 g	25 min	12.5 %
Gotowanie	Marynka	5 g	25 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Junga	25 g	7 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnat	25 g	7 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	25 g	7 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	25 g	7 min	6.5 %
Whirlpool	Junga	25 g	0 min	11 %
Whirlpool	Magnat	25 g	0 min	12.5 %
Whirlpool	Marynka	25 g	0 min	8.8 %

Whirlpool	Sybilla	25 g	0 min	6.5 %
Na zimno	Junga (PL) - granulát	25 g	7 dni	12.5 %
Na zimno	Magnat (PL) - granulát	25 g	7 dni	13.6 %
Na zimno	Marynka (PL) - granulát	25 g	7 dni	8.2 %
Na zimno	Sybilla (PL) - granulát	25 g	7 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis