

SH ZIBI IPA 2023 GH

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1500 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1575 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1759.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1380 L**
- Całkowita objętość zacieru **1840 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1380 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **839.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1759.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	250 kg (54.3%)	82 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	75 kg (16.3%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	60 kg (13%)	60 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	50 kg (10.9%)	80 %	5
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	25 kg (5.4%)	72 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Zibi	4000 g	35 min	10 %
Na zimno	Zibi	15000 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	1000 g	Lallemand