

Single Hop Session IPA Topaz v.1

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **60**
- SRM **8.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale - Soufflet	4.3 kg (75.4%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (8.8%)	80 %	2
Ziarno	Wheat Blanc - Castle Malting	0.4 kg (7%)	85 %	4
Ziarno	Cara Gold - Castle Malting	0.5 kg (8.8%)	78 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	20 g	60 min	17.6 %
Gotowanie	Topaz	10 g	30 min	17.6 %
Gotowanie	Topaz	15 g	10 min	17.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Topaz	25 g	0 min	17.6 %
Na zimno	Topaz	30 g	3 dni	17.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale
--------------	-----	-------	--------	--------