

Sorachi & Denali IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **61**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (87.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (7.5%)	81 %	6
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (5%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	15 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Denali	15 g	60 min	14.2 %
Whirlpool	Denali	15 g	0 min	14.2 %
hop stand 20min 77C				
Whirlpool	Sorachi Ace	15 g	0 min	12.5 %
hop stand 20min 77C				
Na zimno	Sorachi Ace	30 g	2 dni	12.5 %
Na zimno	Denali	30 g	2 dni	14.2 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hornindal Kveik	Ale	Gęstwa	50 ml	Omega Yeast

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Pożywka Wyeast	4 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Whirlflock	0.5 g	Gotowanie	15 min
0,5 tabletki				