

## szycha

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **46**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **86.8 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann® Pale Ale  | 5 kg (83.3%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Weyermann® CARAPILS® | 1 kg (16.7%) | 75 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | PŁ-101 | 50 g  | 60 min | 6 %        |
| Whirlpool | PŁ-101 | 200 g | 10 min | 6 %        |
| Na zimno  | PŁ-101 | 170 g | 3 dni  | 6 %        |

### Drożdże

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

### Dodatki

| Typ        | Nazwa      | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Whirlflock | 4 g   | Gotowanie | 10 min |

|                 |                 |       |                   |       |
|-----------------|-----------------|-------|-------------------|-------|
| Czynnik do wody | Gips            | 5 g   | Zacieranie        | ---   |
| Czynnik do wody | Epsom           | 7 g   | Zacieranie        | ---   |
| Czynnik do wody | Chlorek wapnia  | 0.5 g | Zacieranie        | ---   |
| Czynnik do wody | Chlorek magnezu | 1 g   | Zacieranie        | ---   |
| Klarowanie      | Żelatyna        | 10 g  | Fermentacja cicha | 2 dni |

## Notatki

- Ca-104.1/Mg-27.1/Na-17/Cl-45.7/SO4-161.9/HCO3-nie wiem/

Fermentacja:

17°C - 1 dzień

17-22°C - 5 dni

22°C - 2 dni

Chmienie na zimno:

15°C - 3 dni

°C najniższa jak się da- leżakowanie- ok. 10 dni

3 paź 2024, 00:40