

TB IPA

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **29**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**
- Temp **100 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **100C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.9 kg (53.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.4 kg (32.9%)	80 %	4
Dodatek	płatki owsiane	1 kg (13.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Citra	53 g	5 min	12 %
Whirlpool	Citra	47 g	0 min	12 %
Whirlpool	Cascade	62 g	0 min	6 %
Na zimno	Simcoe	100 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	100 g	9 dni	9.5 %
Na zimno	Bravo	44 g	9 dni	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Suche	22 g	---

uwodnione

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	tabletki whirlfloc	1 g	Gotowanie	20 min

Notatki

- Po schłodzeniu wyszło trochę ponad 15 BLG
18 dnia fermentacji zeszło do 7 BLG
16 lut 2021, 19:19