

#1_21_IPKaBIAB

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **52**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.2 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **0.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	2.5 kg (53.2%)	80 %	8
Ziarno	Castle Malting - Pilsneński 6-rzędowy	1.2 kg (25.5%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.55 kg (11.7%)	80 %	6
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.45 kg (9.6%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	10 min	12.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	10 min	9.4 %
Whirlpool	Simcoe	35 g	1 min	12.1 %
Whirlpool	Centennial	35 g	1 min	9.4 %
Na zimno	Simcoe	60 g	3 dni	12.1 %
Na zimno	Centennial	60 g	3 dni	9.4 %

Drożdże

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

Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar
----------------------	-----	-------	------	---------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloc	1 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	gips	4 g	Gotowanie	60 min

Notatki

- Warzenie BIAB
Początek sezonu - w piwnicy 12 stopni
27 lut 2021, 14:46