

## #1 Hercynit (based on Riverwards IPA)

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **61**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **40.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.2 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **29 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (8.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (8.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	14 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	70 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	70 g	5 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	70 g	45 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	70 g	45 min	12 %
Na zimno	Amarillo	140 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	140 g	5 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13.2 %

### Drożdże

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

Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	20 g	Mangrove Jack's
-----------------------------------	-----	-------	------	-----------------

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirfloc	2.5 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

- Chmiele na gotowanie wrzucić już do brzeczki w trakcie wyładzania.

Brzecznię rozcieńczyć do 14.7 BLG

Step by Step

Mill the grains and dough-in with 17.25 quarts (16.3 L) of strike water, for a mash ratio of about 1.25 quarts per pound of grain (2.6 L/kg). Target a mash temperature of 150 °F (66 °C) and hold for 60 minutes. Sparge with 170 °F (77 °C) water. While the runnings are being collected, add your first wort hop addition. Collect approximately 7 gallons (26.4 L) of wort runoff and bring to a boil. The goal is to get 5.5 gallons (21 L) into the fermenter. Add the Irish moss with 15 minutes left in the boil. Add the first charge of Amarillo® and Citra® hops with 5 minutes left in the boil.

After the 60-minute boil, chill the entire wort down to 185 °F (85 °C) and add the whirlpool/hop stand addition of hops and let the wort rest for 45 minutes with the lid on. Once the whirlpool/hop stand is complete, chill your wort to yeast pitching temperature.

Pitch your yeast as a 1.5-L yeast starter and ferment at 64–70 °F (18–21 °C). Fermentation should take 10–14 days. Following fermentation, dry hop for five days before bottling or transferring to keg. Prime to 2.3 volumes of CO<sub>2</sub>.

4 paź 2020, 19:06