

## #105 Midwest IPA

---

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU ---
- SRM **3.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **35 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2.5 kg (76.9%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (9.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (4.6%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.15 kg (4.6%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (4.6%)	78 %	4

### Notatki

- 31.07.2022  
PH zacieru 5.40

Na 22l (podzielić na pół)

Citra 15 g, Amarillo 15 g, Simcoe 15 g na 20 min

Citra 15 g, Amarillo 15 g, Simcoe 15 g na 5 min

Citra 15 g, Amarillo 15 g, Simcoe 15 g po wyłączeniu palnika

Citra 15 g, Amarillo 15 g, Simcoe 15 g hop stand w 85 C

Na ostanie 4 dni chmielenie na zimno Citra 30 g, Amarillo 30, Simcoe 30 g

Zamiast Simcoe chyba Mosaic

Woda:

Ca 99, Mg 18, Na 8, So 242 Cl 52 Bicarbonate 16 Total Hardnesss 32 Alkalinity 13 RA -68

SO4/Cl ratio 4.6

25 lip 2022, 13:43