

12C. SMALL IPA NECTARON MOTUEKA

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **44**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14.5 L**
- Straty z fermentacji **18 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.3 L**

Kroki

- Temp **67.5 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67.5C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.33 kg (70%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (15%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.25 kg (7.5%)	81 %	6
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.25 kg (7.5%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Nectaron	50 g	30 min	9.9 %
Whirlpool	Motueka	50 g	30 min	5.4 %
Na zimno	Nectaron	50 g	3 dni	9.9 %
Na zimno	Motueka	50 g	3 dni	5.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis