

12C. SMALL IPA

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **30**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **66.5 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **71.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66.5C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **5.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.25 kg (75%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.25 kg (8.3%)	61 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (8.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (8.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Rakau (NZ)	10 g	60 min	10.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	20 g	10 min	10.2 %
Na zimno	Rakau (NZ)	100 g	3 dni	10.2 %

Drożdze

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	CaSO ₄	2 g	Zacieranie	60 min
-----------------	-------------------	-----	------------	--------

Notatki

- 17 C 7 dni
20 C 3 dni
02 C 4 dni
15 lut 2023, 20:27