

#13 - Sosnowa IPA - "Strażniczka Lasu"

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **44**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (82%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.2%)	60 %	3
Ziarno	Cookie Viking Malt	0.25 kg (4.1%)	75 %	30
Ziarno	Weyermann - Pilsneński Premium	0.35 kg (5.7%)	81 %	2.5
resztki z poprzedniej warki				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	40 min	11 %
Na zimno	Simcoe	100 g	3 dni	12.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	140 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	pędy sosny	250 g	Gotowanie	15 min

pokrojone luzem do gara				
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Ziolo	pędy sosny	150 g	Gotowanie	5 min
pokrojone luzem do gara				
Inne	witamina C	2 g	Butelkowanie	---