

#17 ZEUS IPA

- Gęstość **15.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **70**
- SRM **12.9**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.8 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.12 kg (67.8%)	79 %	6
Ziarno	Pilzneński	1.2 kg (19.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.53 kg (8.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.23 kg (3.8%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	30 g	60 min	17.3 %
Gotowanie	Waimea	25 g	15 min	17.3 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	0 min	15.5 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	10 dni	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Trawa cytrynowa	7 g	Gotowanie	5 min