

179 American IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **64**
- SRM **7.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **65 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **5.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 3.9 kg (88.6%) | 79 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann - Barke Munich Malt | 0.3 kg (6.8%) | 79 % | 20 |
| Ziarno | Weyermann - Carared | 0.2 kg (4.5%) | 75 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 30 g | 39 min | 12 % |
| Gotowanie | Amarillo | 50 g | 8 min | 8 % |
| Na zimno | Simcoe | 60 g | 5 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Amarillo | 50 g | 5 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 5 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 11 g | --- |

Notatki

- pH wody 5,6
17 mar 2024, 09:08