

1st. Ipa (oatmeal Ipa)

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.7 L** wody do zacierania do **72.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) US	3.5 kg (59.8%)	79 %	4
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1 kg (17.1%)	85 %	5
Ziarno	Carahell	0.25 kg (4.3%)	60 %	26
Ziarno	Monachijski	0.3 kg (5.1%)	75 %	16
Dodatek	Płatki owsiane	0.8 kg (13.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Equinox	15 g	30 min	13.1 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	6 %
Gotowanie	Equinox	10 g	10 min	13.1 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	6 %
Na zimno	Cascade	30 g	10 dni	6 %
Na zimno	Equinox	25 g	7 dni	13.1 %
Na zimno	Simcoe	25 g	7 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Notatki

- wersja robocza
9 lis 2016, 01:44