

## 26. "Szkła Arizony" - IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **113**
- SRM **9.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale    | 4 kg (58%)    | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300  | 0.2 kg (2.9%) | 70 %       | 299 |
| Ziarno | Pszeniczny           | 0.5 kg (7.2%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński   | 2 kg (29%)    | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Strzegom Bursztynowy | 0.2 kg (2.9%) | 70 %       | 49  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | lunga    | 50 g  | 70 min | 11 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic   | 25 g  | 30 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | amarillo | 25 g  | 30 min | 9.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | cascade  | 25 g  | 30 min | 6 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | mosaic   | 25 g  | 10 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 25 g  | 10 min | 9.5 %      |

|                           |         |      |        |      |
|---------------------------|---------|------|--------|------|
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 25 g | 10 min | 6 %  |
| Na zimno                  | Mosaic  | 25 g | 3 dni  | 10 % |

### **Drożdze**

| <b>Nazwa</b>   | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|----------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Danstar BRY-97 | Ale        | Suche        | 10 g         | danstar             |

### **Notatki**

- uwarzone 03-02-2018r.  
*1 lis 2020, 11:57*