

## #29 Sleeper Street IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **75**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.6 L**

### Kroki

- Temp **65.5 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **71.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65.5C**
- Wystadzaj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Extra Pale Ale	5.8 kg (77.1%)	81 %	3
Ziarno	Weyermann - pszeniczny jasny	0.8 kg (10.6%)	80 %	4
Ziarno	Simpsons - Dextrin	0.4 kg (5.3%)	80 %	1.5
Ziarno	Simpsons - Caramalt	0.13 kg (1.7%)	76 %	40
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.39 kg (5.2%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	18 g	60 min	17.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	38 g	8 min	17.2 %
Whirlpool	El Dorado	28 g	30 min	13.2 %
82 stopnie.				
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	56 g	20 min	17.2 %
82 stopnie.				
Na zimno	El Dorado	130 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	57 g	3 dni	17.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1098 British Ale	Ale	Płynne	2000 ml	Wyeast Labs
Starter 2000 ml, 10 BLG				

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Whirlfloc	2 g	Gotowanie	10 min
Pół tabletki				

### Notatki

- 200:100 PPM sulfate:chloride  
<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=9BPX41X>  
13 kwi 2021, 11:49