

## #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<br>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