

## 32 ale

---

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **83**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.2 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **69 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **42.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (75.1%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carared	0.25 kg (1.9%)	75 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.06 kg (0.5%)	5 %	985
Cukier	sacharoza	3 kg (22.5%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	150 g	60 min	13.5 %

### Notatki

- zakwaszone do 5,5pH kwasem fosforowym, czubata łyżeczka herbaciana gipsu piwowarskiego, pół łyżeczki chlorku wapnia. 50l podgrzane do 70°C wrzucone słody pale ale i carrared  
21 lis 2017, 13:33