

## #35 SLOVENIJA dragon IPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **50**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **6.18 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.5 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **40 L** wody do zacierania do **66.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **-2.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (77.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.4%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.48 kg (7.4%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	68 g	60 min	7 %
Gotowanie	Dragon	25 g	10 min	7.2 %
Gotowanie	Dragon	25 g	0 min	7.2 %
Na zimno	Dragon	50 g	4 dni	7.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	11.5 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	Kwas mlekowy	6 g	Zacieranie	---
-----------------	--------------	-----	------------	-----

## Notatki

- OG po zacieraniu 1.041 ( 11 brix )  
19.8cm x 1.555 = 30,79L  
21:00 - zacieranie  
23:17 - wrzucenie pierwszych chmieli  
01:00 - koniec wychładzania brzeczka z drożdżami w fermentorze ( 18°C ), wyszło 26.5L 1.048 OG ( 12.5 brix ).
- 08.06.2020 - piwo zlane na cichą, 1 dzień w temp pokojowej. FG 1.009  
09.06.2020 - wrzucenie 50g chmieli na chichą na 3-4 dni.  
22 maj 2020, 22:53
- 12.06.2020 - zlanie piwa o temp 5°C FG 1.009  
12 cze 2020, 22:22