

#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