

#4 LIPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **54**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (84.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (9.3%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (4.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (1.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	20 min	15.5 %
Gotowanie	Summit	12.5 g	20 min	17 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	10 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	5 min	15.5 %
Gotowanie	Summit	15 g	5 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	15 g	0 min	7 %
Na zimno	Zula	40.5 g	4 dni	7 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	14 g	4 dni	15.5 %
Na zimno	Summit	5 g	4 dni	17 %
Na zimno	Mosaic	40.5 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik #18	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	PULPA MANGO	450 g	Fermentacja cicha	4 dni

Notatki

- Chmielenie- częściowa inspiracja recepturą Andrzeja Bielskiego na WKPD 2017
6 kwi 2020, 21:18