

#42 Izabella na Wyspach IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **73**
- SRM **6**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **26.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	9 kg (75%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (8.3%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (8.3%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1 kg (8.3%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacyfik gem	50 g	60 min	14 %
Gotowanie	Admiral	30 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Izabella	50 g	30 min	5.8 %
Whirlpool	Izabella	50 g	0 min	50 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik oslo	Ale	Gęstwa	50 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	8 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	8 g	Zacieranie	0 min

Klarowanie	Whirflock	2 g	Gotowanie	10 min
------------	-----------	-----	-----------	--------

Notatki

- Og po zacieraniu 1.050
Wysłodzenie 5L wody
OG końcowe 1.055
18 paź 2020, 12:52