

#58 pigwowa IPA (half IPA)

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **85**
- SRM **5.1**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.25 kg (85%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (10%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (5%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Zula	30 g	30 min	8.3 %
Gotowanie	Zula	20 g	15 min	8.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
oslo	Ale	Gęstwa	80 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sok z pigwy	1000 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- OG po zacieraniu 1.045
6 lis 2021, 22:32
- OG po chłodzeniu 1.050
20L
temp dodania drożdży 20°C
7 lis 2021, 01:22