

## #61 Hornidal IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **34**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.6 kg (79.3%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.9%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (10.3%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.4%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mieszanka Citra Amarillo Centennial	50 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Mieszanka Citra Amarillo Centennial	50 g	5 min	10.5 %
Gotowanie	Mieszanka Citra Amarillo Centennial	50 g	0 min	10.5 %
Whirlpool	Mieszanka Citra Amarillo Centennial	50 g	0 min	10.5 %
Whirlpool od 84-79C, trwał godzinę, 2x zamieszane				
Na zimno	Mieszanka Citra Amarillo Centennial	100 g	5 dni	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hornidal	Ale	Płynne	1100 ml	Norwegia

## Notatki

- blg początek 14,5 albo 15  
koniec 3,4  
ALK 6,5%

CO2: 2.1, dodano kwas askorbinowy (2 siupnięcia małą końcówką)  
rozlew 24.05  
HORNIDAL 78%  
24 maj 2020, 13:12