

#7 IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **58**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.6 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (82.2%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (4.1%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Chinook	20 g	10 min	11.2 %
Gotowanie	Citra	25 g	5 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	35 g	0 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	12.9 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12.9 %
Na zimno	Mosaic	65 g	3 dni	12.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------

Notatki

- Wyszło 15,2 BLG
25 kwi 2020, 17:46