

8. IPA Mirek z earl grey

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **45**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (71.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1.5 kg (21.4%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Monachijski | 0.5 kg (7.1%) | 80 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g | 30 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Mosaic | 20 g | 30 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 20 g | 0 min | 10 % |
| Na zimno | Mosaic | 20 g | 5 dni | 5.1 % |
| Na zimno | Cascade | 10 g | 5 dni | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 18 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|-------------------|-------|-------------------|-------|
| Inne | herbata earl grey | 6 g | Fermentacja cicha | 1 dni |

Notatki

- 23 l. 25BLG
17 lip 2021, 13:24