

#9_20_autumn_ipka1

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **50**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **65 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.6 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilsneński 6-rzędowy	3 kg (50.8%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.1 kg (35.6%)	80 %	7
Ziarno	Carahell	0.3 kg (5.1%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (8.5%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	5.8 %
Gotowanie	Centennial	25 g	30 min	9.4 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	10 min	10.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	25 g	3 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	3 min	10.3 %
Na zimno	Centennial	50 g	3 dni	9.4 %
Na zimno	Mosaic	45 g	3 dni	10.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
M12 Kveik	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	5 g	Gotowanie	45 min
Klarowanie	whirlfloc	1.5 g	Gotowanie	15 min