96. CitraIPA 97.Belgian IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **74**
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **33.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	11 kg *(84.6%)*	80 %	10
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg *(7.7%)*	80 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	1 kg *(7.7%)*	70 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	100 g	60 min	11 %
Gotowanie	CItra	20 g	10 min	13.7 %
Whirlpool	Citra	80 g	20 min	13.7 %
Na zimno	Citra	100 g	2 dni	13 %
Na zimno	Mosaic	100 g	2 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP023 - Burton Ale Yeast	Ale	Płynne	1500 ml	White Labs
FF	Ale	Gęstwa	300 ml	Wyeast

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Standardowo dwie polowki
  20l na wlp023
  20l na FF
  26 cze 2019, 12:42

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.