

A LIL' SLACK IPA - Brulosophy

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **54**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (83.3%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	0.5 kg (16.7%)	78 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	12 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	20 g	15 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	5 g	15 min	13 %
Na zimno	Zula	30 g	5 dni	8.3 %
Na zimno	Chinook	10 g	5 dni	13 %
Na zimno	Chinook	23 g	3 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5.29 g	Fermentis

Notatki

- <https://biabcalculator.com/>

TOTAL WATER NEEDED
14.00 Liters
STRIKE WATER TEMP
69 Celsius
TOTAL MASH VOLUME
16.00 Liters
PREBOIL WORT
12.50 Liters
POSTBOIL WORT
11.50 Liters
INTO FERMENTER
10.50 Liters
28 gru 2023, 10:13